

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение «Чистопольский сельскохозяйственный техникум
имени Г.И. Усманова»**

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ**

программы подготовки специалистов среднего звена (ПССЗ)

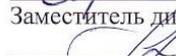
**по специальности: 19.02.10. Технология продукции общественного питания
профиль: Естественнонаучный**

Чистополь, 2022 г.

ОДОБРЕНО:

Председатель ПЦК:
 В.Е. Ширяева
Протокол заседания ПЦК
№ 1 от «19» августа 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заместитель директора по НМР:
 Т.А. Сатунина
Заместитель директора по УР
 И.М. Котельникова
Протокол заседания НМС
№ 1 от "31" августа 2022 г.

Контрольно-оценочные материалы по профессиональному модулю ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработаны в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г. № 384

Организация – разработчик: ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И.Усманова»

Разработчики: Ширяева В. Е., преподаватель ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И.Усманова»
Балина Н.М., мастер производственного обучения ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И.Усманова»

Эксперты:

О. В. Проснева - зав.производством кафе «Рандеву» ,
З. К. Шигапова – директор ООО «Фирма Школьная»

Содержание

1. Общие положения	3
2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля	3
3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	5
4. Требования к дифференцированному зачету по учебной и производственной практике	62
5. Структура контрольно-оценочных материалов (КОМов) для экзамена (квалификационного)	63

1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Экзамен (6 семестр), контрольные работы (5,7 семестр)	опрос; защита отчетов о выполненной работе на практических и лабораторных занятиях
УП.03	Дифференцированный зачёт	проверка отчетов
ПП.03	Дифференцированный зачёт	проверка отчетов
ПМ.03	Экзамен (квалификационный)	

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Знание основных характеристик сырья и полуфабрикатов, инвентаря и оборудования.
	Знание технологических методов и приёмов приготовления сложных супов.
	Умение организовывать технологический процесс приготовления и отпуска сложных супов.
	Соблюдение правильной организации рабочих мест и участков в различных цехах, безопасной эксплуатации оборудования.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Знание основных характеристик сырья и полуфабрикатов, инвентаря и оборудования.
	Знание технологических методов и приёмов приготовления сложных горячих соусов.

	Умение организовывать технологический процесс приготовления и отпуска сложных горячих соусов.
	Соблюдение правильной организации рабочих мест и участков в различных цехах, безопасной эксплуатации оборудования.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Знание основных характеристик сырья и полуфабрикатов, инвентаря и оборудования.
	Знание технологических методов и приёмов приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	Умение организовывать технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	Соблюдение правильной организации рабочих мест и участков в различных цехах, безопасной эксплуатации оборудования.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знание основных характеристик сырья и полуфабрикатов, инвентаря и оборудования.
	Знание технологических методов и приёмов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	Умение организовывать технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	Соблюдение правильной организации рабочих мест и участков в различных цехах, безопасной эксплуатации оборудования.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Формулирование интересов к будущей профессии, специальности.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснование выбора и применения методов приготовления различных десертов. Выполнение организационных мероприятий в производственных помещениях. Определение основных показателей производственной деятельности и оценка качества выработанной кулинарной продукции.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организационно-технологических мероприятий.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Нахождение необходимой информации. Использование различных источников, включая электронные. Использование различного оборудования, инвентаря и инструментов, посуды.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация умения работать с сырьём, полуфабрикатами собственного и промышленного производства, поиск современных технологий и рецептур.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и лаборантами, производственным и обслуживающим персоналом, клиентами предприятия питания в ходе обучения.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Доказательство, самоанализ и коррекция результатов собственной работы.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование и организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Обоснование инноваций в разработке производственных программ предприятий питания.

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Типовые задания для оценки освоения МДК.03.01.:

Задания по отдельным разделам и темам

Раздел 1. Организация и технология приготовления сложных горячих супов

Устный опрос

Текст задания

1. Какие ингредиенты используются для приготовления сложных горячих супов-пюре?
2. Какие дополнительные ингредиенты используются для приготовления сложных горячих супов-пюре?
3. Какие требования к качеству предъявляются к сырью для приготовления супов-пюре?
4. Чем отличаются методы от способов приготовления сложных горячих супов?
5. Какие основные сочетания продуктов используются для приготовления сложных горячих супов-пюре?
6. Какие способы приготовления кулинарной продукции используются в производстве сложных горячих супов-пюре?
7. Какие основные участки (линии) выделяются в доготовочных цехах для приготовления сложных горячих супов-пюре?
8. Какие рабочие места выделяются в доготовочных цехах для приготовления сложных горячих супов-пюре?
9. Каким технологическим оборудованием оснащаются участки для приготовления сложных горячих супов-пюре?

10. Каким производственным инвентарём оснащаются участки для приготовления сложных горячих супов-пюре?

Проверка презентации

Текст задания

Необходимо подготовить презентацию «Современные варианты отпуска, используемые для сложных горячих пюреобразных, прозрачных, заправочных и национальных супов». Подготовка презентации осуществляется во внеаудиторное время. Презентация должна содержать слайды с:

- титульным листом;
- основной частью;
- списком использованных источников.

Слайды в презентации должны быть пронумерованы в правом нижнем углу. Должно соблюдаться единообразие оформления слайдов (одинаковый шрифт текста, одинаковый шрифт заголовков, одинаковый фон). Шрифт необходимо подобрать так, чтобы информация легко воспринималась, слайды не должны быть перегружены текстом. Графические объекты должны гармонично вписываться в структуру слайда, без нарушения пропорций. Желательно, чтобы фон слайдов был не очень ярким и пестрым.

Потемные задания

Задание 1

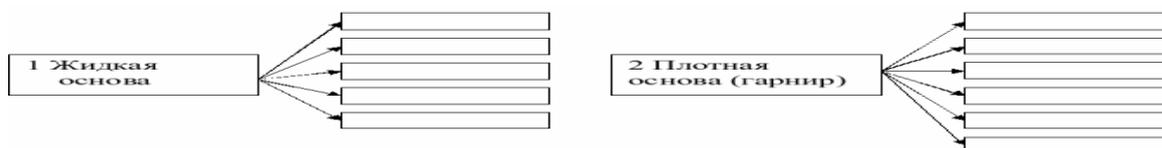
1. Укажите: Супы классифицируют:

По температуре подачи _____

По способу приготовления _____

По жидкой основе _____

2. Закончите схему: Супы состоят из двух частей



3. Напишите:

Какие безопасные приёмы нужно соблюдать при приготовлении супов? _____

4. Назовите и опишите технологию приготовления: «Мой любимый суп».: _____

Задание 2

1. Дайте определение: Бульон – это _____

2. Заполните таблицу: Разновидности бульонов.

Вид бульона	Сырьё	Продолжительность варки
Костный		
Мясо - костный		

Бульон из птицы		
Рыбный		
Грибной отвар		

3. Назовите: Какие бульоны называют концентрированными? _____

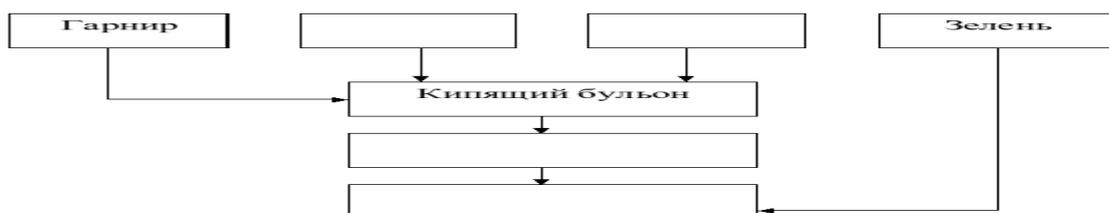
4. Составьте технологическую схему приготовления мясокостного бульона:

Задание 3

1. Дайте определение: Какие супы называют заправочными, что является их характерной особенностью? _____

2. Назовите правила приготовления заправочных супов: _____

3. Закончите технологическую схему: Приготовление заправочных супов.



4. Назовите: Жидкую основу щей: _____

5. Заполните таблицу: Разновидности щей.

Наименование	Особенности приготовления	Особенности подачи
Щи из свежей капусты		
Щи из свежей капусты с картофелем		
Щи из квашеной капусты		
Щи по-уральски		
Щи суточные		

Щи зелёные		
------------	--	--

6. Вы – повар. Если оказались пресными на вкус щи из щавеля и шпината. _____

7. Объясните: Каковы особенности приготовления борща флотского и сибирского? _____

8. Составьте технологическую схему: Приготовление супа «Борщ украинский»

9. Назовите: Что является обязательной составной частью рассольников: _____

10. Укажите: При какой температуре, рассольник заправляют льезоном?

Назовите его: _____

11. Перечислите: Продукты, входящие в состав солянок: _____

12. Составьте алгоритм приготовления супа «Солянка рыбная» _____

13. Заполните таблицу: Разновидности картофельных супов с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями.

Наименование	Особенности приготовления	Особенности подачи
Суп картофельный		
Суп картофельный с фрикадельками		
Суп картофельный с крупой		
Суп полевой		
Суп картофельный с бобовыми		
Суп картофельный с макар. изделиями		
Суп крестьянский		
Суп из овощей		

14. Составьте алгоритм: Технология приготовления супа «Харчо»: _____

15. Заполните пропуски:

Для того чтобы суп «Лапша домашняя» получился прозрачным, лапшу засыпают в _____ воду, варят _____ мин. _____ на сито и дают _____ воде.

16. Вы – повар. Из – за недосмотра в рассольник положили слишком много солёных огурцов и он оказался кислым. Как исправить блюдо?

16. Заполните таблицу: Отметь знаком (x) формы нарезки овощей для данных супов.

Супы	Формы нарезки моркови и картофеля					
	Брусочки	Кубики	Кубики	Соломка	Ломтики	Дольки

		средние	Мелкие			
Борщ						
Борщ украинский						
Борщ флотский						
Борщ московский						
Борщ сибирский						
Щи из свежей капусты						
Щи из квашеной капусты						
Щи суточные						
Щи по-уральски						
Рассольник						
Рассольник домашний						
Рассольник ленинградский						
Суп картофельный						
Суп из овощей						
Суп крестьянский						
Суп с крупой						
Суп лапша домашняя						

Суп гороховый						
Суп с макаронами						
Борщ холодный						

Задание 4

1. Продолжите предложение: Прозрачные супы состоят из двух частей

2. Укажите: Как производится осветление прозрачного бульона?

3. На поверхности прозрачного бульона появились жиры, которые трудно удалить. Ваши действия? _____

4. Продолжите предложение: Супы готовят в производственных цехах:

5. Объясните: За счёт чего супы приобретают вкус и аромат?

6. Укажите: Почему супы варят при слабом кипении? _____

Задание 5

1. Перечислите: Виды заправочных супов: _____

2. Укажите: Температура подачи заправочных супов и условия их хранения: _____

3. Какие супы заправляют мучной пассировкой, и для какой цели? _____

4. Объясните, чем отличается приготовление блюда «щи по-уральски» от блюда «щи суточные»? _____

5. Вы – повар. Варите щи из белокочанной капусты, они оказались горьковатыми. Ваши действия? _____

6. Назовите: Способы варки свеклы: _____

7. Заполните таблицу: Разновидности борщей.

Наименование	Особенности Приготовления	Особенности подачи

Борщ		
Борщ московский		
Борщ с капустой и картофелем		
Борщ украинский		
Борщ флотский		
Борщ сибирский		

8. Борщ потерял свой цвет при варке. Ваши действия? _____

9. Заполните таблицу: Разновидности рассольников.

Наименование	Особенности приготовления	Особенности подачи
Рассольник		
Рассольник домашний		
Рассольник московский		

10. Укажите: Последовательность операций по подготовке перловой крупы при приготовлении рассольника: _____

11. Объясните: Чем отличается приготовление блюда «солянка сборная мясная» от блюда «солянка домашняя»? _____

12. Назовите: Продукты, входящие в состав картофельных супов: _____

13. Укажите: Цель замачивания гороха: _____

14. Укажите: С какой целью тесто для лапши после замеса выдерживают 25–30 мин.

15. Составьте схему: Технология приготовления и отпуск суп «Суп из овощей» _____

16. Укажите: Время и условия хранения заправочных супов: _____

17. У рассольника недостаточно острый вкус. Ваши действия? _____

Задание 6

1. Основой прозрачных супов является: _____

2. Заполните таблицу: Разновидности прозрачных супов.

Наименование	Особенности приготовления	Особенности подачи
Мясной прозрачный бульон		
Бульон рыбный прозрачный (уха)		
Бульон с яйцом		
Бульон с гренками с сыром		
Бульон с пирожками		
Бульон с пельменями		
Бульон с фрикадельками		
Уха с расстегаями или кулебякой		

3. Вы – повар. Варите в кастрюли пельмени, а они прилипают ко дну. Ваши действия?

4. Укажите: Какие изменения происходят при длительном хранении супов? Сколько времени хранят супы на раздаче? _____

5. Заполните таблицу: Требования к качеству супов.

Наименование	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Борщи					
Щи					
Щи зелёные					

Рассольники					
Солянка мясная					
Супы овощные					
Супы из круп					
Супы с макаронными изделиями					
Супы-пюре					
Прозрачные супы					
Молочные супы					
Сладкие супы					
Окрошки					
Свекольник					

Тестируемый опрос

Вариант 1

1. Установите соответствие между видами супов и температурой их подачи.

- | | |
|-------------|----------|
| 1) холодные | а) 75-80 |
| 2) теплые | б) 12 |
| 3) горячие | в) 60 |

2. Выберите из перечисленных ответов те продукты, которые являются основой для приготовления рассольников.

- а) огурцы консервированные в) свежая капуста б) перловая крупа г) рассол огуречный

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который объясняет, почему перловую крупу отваривают в отдельной посуде.

- а) чтобы крупа быстрее дошла до готовности
б) чтобы бульон был прозрачным

- в) чтобы бульон был не слизистым
- г) чтобы крупа не разварилась при варке

4. Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который объясняет, почему крупы и макаронные изделия плохо развариваются в молоке

- а) из-за содержания в молоке углеводов
- б) из-за содержания в молоке солей кальция
- в) из-за жёсткости воды
- г) из-за ассортимента макаронных изделий

5. Установите соответствие между видами бульонов и временем их варки.

- | | |
|-------------|-------------|
| 1) костный | а) 1 час |
| 2) рыбный | б) 1,5 часа |
| 3) из птицы | в) 4 часа |

6. Выберите из перечисленных вариантов ответов виды заправочных супов

- а) борщи
- в) окрошка мясная
- б) суп- пюре из овощей
- г) свекольник

7. Выберите из перечисленных ответов виды суповых заправок, которые, служат основой для приготовления заправочных супов.

- а) льезон
- в) мука
- б) пассированные корни
- г) крахмал

8. Укажите последовательность операций при подготовке свеклы в процессе приготовления борщей.

- варка
- тушение
- пассерование .

9. Укажите, почему супы варят при слабом кипении

- а) чтобы овощи сохраняли форму
- б) чтобы супы сохраняли ароматические вещества
- в) чтобы продукты не разваривались

10. Выберите из перечисленных вариантов ответов правильный, который объясняет цель удаления пены при варке бульона

- а) для использования других блюд
- б) чтобы бульон был прозрачным
- в) чтобы не менялся вкус бульона
- г) для улучшения вкуса

Вариант 2

1. Температура подачи горячих супов не ниже _____ °С.

2. По способу приготовления рассольники входят в группу _____ супов.

Выберите верный ответ

3. Нормы отпуска порции борща

- а) 300 г;
- б) 400 г;
- в) 500 г.

4. При подаче борща сибирского используют

- а) отварное мясо;
- б) мясные фрикадельки;

в) оливки.

5. Припущенные солёные огурцы входят в рецептуру супов

- а) солянки;
- б) с крупами;
- в) овощных.

6. Нормы отходов у картофеля в марте составляют

- а) 40%;
- б) 20%;
- в) 10 %.

7. Выберите верный вариант подготовки солёных огурцов

- а) солёные огурцы промывают, отрезают кончики, удаляют кожицу, крупные семена, нарезают соломкой, заливают горячей водой на 1/3, припускают в посуде с закрытой крышкой 15 минут.
- б) солёные огурцы промывают, нарезают кубиками, заливают холодной водой на 1/3, припускают в посуде с закрытой крышкой 35 минут.
- в) солёные огурцы сортируют, отрезают кончики, нарезают соломкой, заливают горячим бульоном, припускают в посуде с открытой крышкой 5 минут.

Выберите варианты верных ответов

8. Для подачи борщей, шей используют

- а) порционные глиняные горшочки;
- б) суповые тарелки;
- в) порционные салатники.

9. Картофель для приготовления рассольников нарезают

- а) брусочками;
- б) дольками;
- в) соломкой

10. При бракераже супов оценивают

- а) вкус;
- б) консистенцию продуктов;
- в) внешний вид.

11. Маркировка разделочных досок для приготовления «Окрошки мясной»

- а) «Овощи сырые»;
- б) «Овощи варёные»;
- в) «Зелень».

Установите соответствия

12.

Ассортимент супов	Требования к качеству
1. Борщи.	А) Однородная эластичная консистенция, без комочков заварившейся муки, непротёртых продуктов. Вкус нежный в меру солёный.
2. Щи из свежей капусты.	Б) Однородная консистенция. без комков заварившегося крахмала. Вкус кисло-сладкий.
3. Молочные супы.	В) Консистенция варёных овощей мягкая. Вкус слегка сладковатый, в меру солёный, с ароматом пассерованных овощей.

4. Супы-пюре.	Г) Консистенция варёных овощей мягкая, непереваренная. Вкус кисло- сладкий, в меру солёный, без привкуса сырой свёклы.
	Д) Консистенция варёных продуктов мягкая, сохранившая форму. Вкус сладковатый, слабосолёный, без привкуса и запаха горелого молока.
	Е) Консистенция варёных продуктов мягкая, сырых хрустящая. Вкус острый, в меру солёный с ароматом укропа, горчицы, огурцов.

13. Установите правильную последовательность приготовления и подачи блюда «Рассольник домашний», дополнив недостающей информацией.

1. На подогретую тарелку до 40⁰С кладут кусочки мяса, наливают рассольник, кладут сметану, зелень.
2. Доводят до кипения.
3. Закладывают картофель, нарезанный _____, варят до полуготовности.
4. В кипящий бульон кладут белокочанную капусту, нарезанную соломкой.
5. Закладывают пассерованные овощи, нарезанные _____ варят 10 минут.
6. За 5-7 минут до конца варки добавляют припущенные солёные огурцы, специи, соль, огуречный рассол.
7. Варят до готовности.
8. Готовый суп настаивают без нагрева 10-15 минут, чтобы жир всплыл, бульон стал _____.

Вариант 3

1. Температура подачи прозрачных супов не выше _____ ⁰С.
2. По способу приготовления борщок входит в группу _____ супов.

Выберите верный ответ

3. Нормы отпуска порции консоме из говядины

- а) 250 г;
- б) 300 г;
- в) 400 г.

4. При подаче бульона прозрачного из кур используют

- а) отварное мясо птицы;
- б) мясные фрикадельки;
- в) яйцо пашот;
- г) все ответы верны.

5. Припущенные солёные огурцы входят в рецептуру супов

- а) солянки;
- б) с крупами;
- в) овощных.

6. Норма закладки говядины (котлетного мяса) при приготовлении 2500 г мясного прозрачного бульона в кафе составляет:

- а) 250 г;
- б) 650 г;
- в) 550 г;

г) 350 г.

7. Выберите верный вариант подготовки солёных огурцов

- а) солёные огурцы промывают, отрезают кончики, удаляют кожицу, крупные семена, нарезают соломкой, заливают горячей водой на 1/3, припускают в посуде с закрытой крышкой 15 минут.
- б) солёные огурцы промывают, нарезают кубиками, заливают холодной водой на 1/3, припускают в посуде с закрытой крышкой 35 минут.
- в) солёные огурцы сортируют, отрезают кончики, нарезают соломкой, заливают горячим бульоном, припускают в посуде с открытой крышкой 5 минут.

Выберите варианты верных ответов

8. Для подачи ухи используют

- а) порционные глиняные горшочки;
- б) суповые тарелки;
- в) порционные салатники
- г) бульонные пары.

19. Картофель для приготовления ухи рыбацкой нарезают

- а) брусочками;
- б) дольками;
- в) соломкой;
- г) крупным кубиком.

10. При бракераже сложных горячих супов оценивают

- а) вкус;
- б) консистенцию продуктов;
- в) внешний вид;
- г) внешний вид, текстуру, запах, вкус.

11. Маркировка разделочных досок для приготовления «Ухи ростовской»

- а) «Овощи сырые»;
- б) «Овощи варёные»;
- в) «Зелень»;
- г) ОС и РС.

Установите соответствия

12.

Ассортимент супов	Требования к качеству
1. Борщи.	А) Однородная эластичная консистенция, без комочков заварившейся муки, непротёртых продуктов. Вкус нежный в меру солёный.
2. Щи из свежей капусты.	Б) Однородная консистенция. без комков заварившегося крахмала. Вкус кисло-сладкий.
3. Прозрачные супы.	В) Консистенция варёных овощей мягкая. Вкус слегка сладковатый, в меру солёный, с ароматом пассерованных овощей.
4. Супы-пюре.	Г) Консистенция варёных овощей мягкая, непереваренная. Вкус кисло- сладкий, в меру солёный, без привкуса сырой свёклы.
	Д) Прозрачный бульон. Аромат бульона должен быть четко выраженным. Цвет овощей должен быть натуральным. На поверхности бульона не должно

	быть блесок жира..
	Е) Консистенция варёных продуктов мягкая, сырых хрустящая. Вкус острый, в меру солёный с ароматом укропа, горчицы, огурцов.

13. Установите правильную последовательность приготовления и подачи прозрачного рыбного бульона, дополнив недостающей информацией.

- 1) Их слегка взбивают, разводят пятикратным количеством холодного бульона, вливают в оставшийся бульон (температура бульона и оттяжки должна быть не выше 50—60°C), размешивают и проваривают при слабом кипении 20—30 мин.
- 2) Для приготовления прозрачного бульона варят рыбные пищевые отходы и рыбную мелочь, которую потрошат, удаляют жабры, чешую оставляют.
- 3) При варке добавляют петрушку, лук.
- 4) Готовый бульон процеживают, доводят до кипения и отпускают с фрикадельками или расстегаями, лимоном, зеленью петрушки или с куском отварной рыбы (стерляди, судака, налима).

Вариант 4

1. Установите соответствие между видами национальных супов и основным ингредиентом их приготовления.

- | | |
|----------------|---------------------|
| 1) солянки | а) солёные огурцы |
| 2) борщи | б) лук репчатый |
| 3) харчо | в) свёкла |
| 4) луковый суп | г) говяжья грудинка |

2. Выберите из перечисленных ответов те продукты, которые являются основой для приготовления солянок.

- а) огурцы консервированные
- в) лимон и оливки
- б) перловая крупа
- г) рассол огуречный

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который объясняет, почему перловую крупу отваривают в отдельной посуде.

- а) чтобы крупа быстрее дошла до готовности
- б) чтобы бульон был прозрачным
- в) чтобы бульон был не слизистым
- г) чтобы крупа не разварилась при варке

4. Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который объясняет, почему свёкла для приготовления борщей соединяется с кислой средой

- а) из-за содержания в органических кислот
- б) из-за вкуса
- в) из-за жёсткости воды
- г) для сохранения цвета

5. Установите соответствие между видами бульонов и временем их варки.

- | | |
|-------------|-------------|
| 1) костный | а) 1 час |
| 2) рыбный | б) 1,5 часа |
| 3) из птицы | в) 4 часа |

6. Выберите из перечисленных вариантов ответов виды заправочных национальных супов

- а) борщи
- в) харчо
- б) суп- пюре из овощей
- г) свекольник

7. Выберите из перечисленных ответов виды суповых заправок, которые, служат основой для приготовления заправочных супов.

- а) льезон в) различные виды мучных пассеровок
б) пассерованные корни г) крахмал

8. Укажите последовательность операций при подготовке свеклы в процессе приготовления борщей.

Запекание,
варка,
тушение,
пассерование.

9. Укажите, с чем отпускают французский луковый суп

- а) мясными фрикадельками,
б) сыром,
в) багетом,
г) сырным багетом

10. Выберите из перечисленных вариантов ответов правильный, который объясняет изменение органолептической оценки качества борща – бледно-розовый цвет бульона.

- а) нарушение правил пассерования свёклы
б) недостаточная закладка уксуса
в) нарушение правил пассерования моркови
г) использование сырой свёклы

Раздел 2. Организация и технология приготовления сложных горячих соусов

Устный опрос

Текст задания

1. Какие приёмы организации производства используются при изготовлении сложных горячих соусов?
2. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных горячих соусов?
3. Где осуществляется процесс приготовления сложных горячих соусов?
4. Что понимают под терминами «рабочее место», «технологический участок», «соусная станция»?
5. Какие методы используются при изготовлении сложных горячих соусов?
6. Какие вкусовые добавки используются для приготовления сложных горячих соусов?
7. Что понимают под терминами «букет Гарнье», «прованские травы»?
8. Какие алкогольные напитки, кроме вин, используются при изготовлении сложных горячих соусов?
9. Каковы правила соусной композиции сложных горячих соусов?
10. Где осуществляется процесс приготовления сложных горячих соусов?

Проверка сообщения

Текст задания

Необходимо подготовить сообщение «**Основные заготовки и полуфабрикаты, используемые для приготовления сложных горячих соусов**». Подготовка сообщения осуществляется во внеаудиторное время. Объем сообщения 3-5 листов формата А4,

напечатанных с одной стороны. Шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14, межстрочный интервал – 1,5, ориентация текста – по ширине, кроме заголовков. Для заголовков используется жирный шрифт, ориентация текста – по центру. Нумерация страниц внизу по центру. Сообщение предполагает наличие титульного листа, содержания, основной части и библиографического списка или списка использованных Интернет-ресурсов.

Тестируемый опрос

Вариант 1

1. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:
 - а) 80-90°C;
 - б) 50-60°C;
 - в) 110-120°C;
 - г) 130-140°C.

2. Какой жир используют для пассерования муки при приготовлении молочных соусов?
 - а) растительное масло;
 - б) сливочное масло или маргарин;
 - в) свиной жир;
 - г) комбизир.

3. К жирным продуктам подают соусы:
 - а) нежные;
 - б) кислые;
 - в) острые;
 - г) неострые.

4. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:
 - а) 65°C;
 - б) 70° С
 - в) 80° С;
 - г) 85° С.

5. Соус красный основной доводят до вкуса:
 - а) соль, сахар, уксус;
 - б) соль, сахар, специи;
 - в) соль, сахар, лимонный сок;
 - г) соль, специи, виноградное вино.

6. Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:
 - а) кубиками;
 - б) дольками;
 - в) соломкой;
 - г) кружочками.

7. Производным, какого соуса является соус томатный?
 - а) белого;
 - б) красного;

- в) молочного;
- г) лукового.

8. К каким блюдам используют соус белый основной?

- а) для запекания мяса или рыбы, супов-пюре;
- б) к блюдам из котлетной массы;
- в) к блюдам из овощей, к сосискам;
- г) для тушения мяса и рыбы.

9. На основе, какой мучной пассеровки готовят красный мясной соус и его производные?

- а) белой мучной пассеровки;
- б) без мучной пассеровки;
- в) красной мучной пассировки;
- г) холодной пассеровки.

10. Соус луковый

- а) соус красный основной, лук репчатый, вино белое, специи, соль, сахар.
- б) соус белый основной, лук репчатый, вино белое, специи, соль, сахар
- в) соус красный основной, лук репчатый, маргарин, уксус 9%, специи, соль, сахар.
- г) соус белый основной, лук репчатый, маргарин, уксус 9%, специи, соль, сахар.

11. Укажите последовательность приготовления соуса белого основного на мясном бульоне:

- а) пассерование белых кореньев и репчатого лука;
- б) приготовление мясного бульона;
- в) соль, лимонная кислота;
- г) разведение бульоном горячей белой мучной пассеровки;
- д) варка 30 минут;
- е) доведение до кипения;
- ж) заправка сливочным маслом;
- з) процеживание и протирание овощей;
- и) соединение мучной и овощной пассеровок.

12. Определите, к какой группе относят соусы:

- 1) С мукой
- 2) Без муки

- а) соус луковый
- б) соус хрен
- в) майонез
- г) кисло-сладкий
- д) молочный сладкий
- е) паровой
- ж) соус мадера
- з) салатная заправка
- и) горчица столовая

13. Установите соответствие:

Дефекты соусов
Причины

1. Запах сырой муки и клейкость
 2. Запах и вкус подгорелой муки
 3. Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы
 4. Запах и вкус сырого томата
 5. Наличие комков заварившейся муки
 6. Наличие темных крупинок и горького вкуса
- а) слабый бульон
 - б) подгорелые овощи
 - в) мучную пассеровку развели очень горячим бульоном
 - г) томат плохо спассеровали
 - д) муку перепассеровали
 - е) муку не пассеровали

14. Подберите соусы к блюдам:

- 1) Соус красный основной
- 2) Соус, сметанный с томатом

- а) Сосиски отварные
- б) Кабачки фаршированные
- в) Голубцы
- г) Рагу из овощей
- д) Рыба жаренная
- е) Бобовые с копченой грудинкой
- ж) Зразы рубленные
- з) Рулет картофельный

Вариант 2

1. Какие соусы используют для супов-пюре?

- а) красные;
- б) яично-масляные;
- в) на уксусе;
- г) белые.

2. Температура подачи горячих супов:

- а) 75-80°C;
- б) 60-65°C;
- в) 80-85°C;
- г) 70-75°C.

3. Что выступает в качестве загустителя при приготовлении соусов?

- а) крахмал;
- б) пассерованная мука;
- в) желатин;
- г) агар.

4. Что является основой красных соусов?

- а) бульон, томат, белая мучная пассеровка;
- б) коричневый бульон, красная мучная пассеровка;
- в) бульон и красная мучная пассеровка;
- г) коричневый бульон, томат, белая мучная пассеровка.

5. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:

- а) стерилизации;
- б) запыливания;
- в) бланширования;
- г) процеживания.

6. Основные горячие соусы хранят:

- а) от 3 до 4 ч;
- б) от 1 до 2 ч;
- в) от 2 до 3 ч;
- г) от 4 до 5 ч.

7. Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:

- а) средней густоты;
- б) густые;
- в) жидкие;
- г) вязкие.

8. При подаче какого блюда используют маринад овощной с томатом?

- а) баранина жареная;
- б) биточки рубленые;
- в) Рыба жареная;
- г) птица отварная.

9. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?

- а) белое вино;
- б) паровой;
- в) польский;
- г) рассол.

10. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?

- а) сухая;
- б) жировая;
- в) холодная;
- г) красная.

11. Какая основа используется для приготовления соуса сметанного натурального?

- а) белая пассеровка сметана, рыбный бульон;
- б) белая пассеровка сметана, отвар;
- в) белая пассеровка сметана, мясной бульон;
- г) белая пассеровка и сметана.

12. По набору продуктов определите соус:

- масло растительное, желтки яиц, горчица столовая, сахар, уксус, корнишоны.

- а) соус хрен;

- б) соус майонез с корнионами;
- в) заправка горчиная;
- г) соус польский.

13. В соусном отделении организуют три технологические линии. Назовите их?

- а) для тепловой обработки вторых горячих блюд; для вспомогательных операций, для гарниров;
- б) для варки бульонов; приготовления супов;
- в) для тепловой обработки вторых горячих блюд; для варки супов, для приготовления гарниров, каш и соусов.
- г) для варки бульонов; для приготовления гарниров, каш и соусов; для тепловой обработки вторых горячих блюд.

14. Определите продукты необходимые для приготовления:

1) Соус польский

А

яйца, сахар, вино сухое белое, лимон, вода, кислота лимонная;

Б

масло сливочное, сухари пшеничные, кислота лимонная;

В

яйца, масло сливочное, вода, мука, лимон;

Г

масло сливочное, яйца, петрушка, лимон или кислота лимонная, соль.

2) Соус сметанный с луком

А

сметана, сливочное масло, мука, бульон, лук, кетчуп

Б

сливки, сливочное масло, мука, бульон, лук

В

сметана, мука, бульон, лук, кетчуп

Г

сметана, сливочное масло, мука, бульон, кетчуп

15. Установите соответствие. Какой соус подается к блюдам?

1) Соус луковый с горчицей

2) Соус польский

3) Соус паровой

4) Соус красный кисло-сладкий

5) Соус молочный сладкий

6) Соус абрикосовый

7) Соус белый основной на рыбном бульоне

а) припущенная рыба

б) яблоки в тесте

в) сардельки

г) цветная капуста

д) отварная курица

е) пудинг

ж) тушеное мясо

Вариант 3

1. Для приготовления сырного соуса используют следующие ингредиенты:

- а) сыр, сливки, яйцо, сливочное масло, муку пшеничную, специи, вино;
- б) сыр, сливки, яйцо, сливочное масло, муку пшеничную, специи, коньяк;
- в) сыр, сливки, яйцо, сливочное масло, муку пшеничную, специи, мадеру;
- г) сыр, сливки, яйцо, сливочное масло, муку пшеничную, специи, белое вино.

2. Какой жир используют для пассерования муки при приготовлении сливочных соусов?

- а) растительное масло;
- б) сливочное масло или маргарин;
- в) свиной жир;
- г) комбижир.

3. К жирным продуктам подают соусы:

- а) нежные;
- б) кислые;
- в) острые;
- г) неострые.

4. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:

- а) 65°С;
- б) 70° С;
- в) 80° С;
- г) 85° С.

5. Соус «Эспаньол» доводят до вкуса:

- а) солью, сахаром, уксусом;
- б) солью, сахаром, специями;
- в) солю, сахаром, лимонным соком;
- г) солью, специями, виноградным вином, цедрой.

6. Форма нарезки овощей для приготовления белого основного соуса «Велюте»:

- а) мелкими кубиками;
- б) дольками;
- в) соломкой;
- г) кружочками.

7. Производным какого соуса является соус субиз?

- а) белого;
- б) красного;
- в) бешамель;
- г) лукового.

8. К каким блюдам подают соус мятный?

- а) для запекания мяса или рыбы, супов-пюре;
- б) к блюдам из котлетной массы;
- в) к блюдам из баранины;
- г) для тушения мяса и рыбы.

9. На основе, какой мучной пассеровки готовят красный мясной соус и его производные?

- а) белой мучной пассеровки;
- б) коричневой пассеровки;
- в) красной мучной пассеровки;

г) холодной пассеровки.

10. Соус луковый с горчицей

- а) соус красный основной, лук репчатый, вино белое, специи, соль, сахар, горчица.
- б) соус белый основной, лук репчатый, вино белое, специи, соль, сахар, горчица.
- в) соус красный основной, лук репчатый, маргарин, уксус 9%, специи, соль, сахар, горчица.
- г) соус белый основной, лук репчатый, маргарин, уксус 9%, специи, соль, сахар, горчица.

11. Укажите последовательность приготовления соуса сюррем на курином бульоне:

- а) приготовление куриного бульона;
- б) соль, мадейра;
- в) разведение холодным бульоном горячей белой мучной пассеровки;
- г) варка 15 минут, добавление сливок и взбивание;
- д) доведение до кипения;
- е) заправка сливочным маслом;

12. Определите, к какой группе относят соусы:

- 1) С мукой
Соусы
- 2) Без муки

- а) соус луковый
- б) соус субиз
- в) сырный соус
- г) соус сюррем
- д) молочный сладкий
- е) соус Велюте
- ж) соус мадера
- з) соус болоньезе
- и) мятный соус

13. Установите соответствие:

Дефекты соусов
Причины

- 1. Запах сырой муки и клейкость
 - 2. Запах и вкус подгорелой муки
 - 3. водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы
 - 4. Запах и вкус сырого томата
 - 5. Наличие комков заварившейся муки
 - 6. Наличие темных крупинок и горького вкуса
- а) слабый бульон
 - б) подгорелые овощи
 - в) мучную пассеровку развели очень горячим бульоном
 - г) томат плохо спассеровали
 - д) муку перепассеровали
 - е) муку не пассеровали

14. Подберите соусы к блюдам:

- 1) Соус робер

2) Соус болоньезе

Блюда

- а) Свинина жареная, биточки
- б) Кабачки фаршированные
- в) Паста
- г) Рагу из овощей
- д) Рыба жаренная
- е) Бобовые с копченой грудинкой
- ж) Зразы рубленные
- з) Рулет картофельный

Вариант 4

1. Какие соусы используют для отпуска блюд из рыбы?

- а) красные;
- б) яично-масляные;
- в) сливочные;
- г) белые.

2. Основная температура подачи сложных горячих соусов:

- а) 75-80°C;
- б) 60-65°C;
- в) 80-85°C;
- г) 70-75°C.

3. Что выступает в качестве загустителей при приготовлении соусов?

- а) крахмал, овощи;
- б) пассерованная мука, овощи, сливки;
- в) пассерованная мука, овощи;
- г) пассерованная мука, крупы.

4. Что является основой голландских соусов?

- а) бульон, томат, белая мучная пассеровка;
- б) коричневый бульон, красная мучная пассеровка;
- в) бульон, яйцо, масло сливочное, белая мучная пассеровка;
- г) коричневый бульон, томат, белая мучная пассеровка.

5. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:

- а) стерилизации;
- б) зашпывания;
- в) бланширования;
- г) процеживания.

6. Основные горячие соусы хранят:

- а) от 3 до 4 ч;
- б) от 1 до 2 ч;
- в) от 2 до 3 ч;
- г) от 4 до 5 ч.

7. Для запекания используют сложные горячие соусы:

- а) средней густоты;

- б) густые;
- в) жидкие;
- г) вязкие.

8. При подаче какой группы горячих блюд используют соус белый с рассолом?

- а) баранина жареная;
- б) биточки рубленые;
- в) рыба жареная;
- г) птица отварная.

9. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?

- а) белое вино;
- б) паровой;
- в) польский;
- г) рассол.

10. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?

- а) сухая;
- б) жировая;
- в) коричневая;
- г) красная.

11. Какая основа используется для приготовления соуса грибного?

- а) белая пассеровка сметана, рыбный бульон;
- б) белая пассеровка сметана, отвар;
- в) белая пассеровка сметана, мясной бульон;
- г) белая пассеровка и грибной отвар.

12. По набору продуктов определите соус:

- мука пшеничная, сливки, сливочное масло, молотый мускатный орех.

- а) соус сливочный;
- б) соус молочный;
- в) соус сюрпем;
- г) соус польский.

13. В соусном отделении организуют три технологические линии. Назовите их?

- а) для тепловой обработки вторых горячих блюд; для вспомогательных операций, для гарниров;
- б) для варки бульонов; приготовления супов;
- в) для тепловой обработки вторых горячих блюд; для варки супов, для приготовления гарниров, каш и соусов.
- г) для варки бульонов; для приготовления гарниров, каш и соусов; для тепловой обработки вторых горячих блюд.

14. Определите продукты, необходимые для приготовления:

1) Соус грибной с томатом

А грибы, яйца, сахар, вино сухое белое, лимон, вода, кислота лимонная;

Б грибы, масло сливочное, сухари пшеничные, кислота лимонная;

В грибы, масло сливочное, вода, мука, томатная паста, соль;

Г грибы, масло сливочное, яйца, петрушка, лимон или кислота лимонная, соль.

2) Соус сметанный с луком

А сметана, сливочное масло, мука, бульон, лук, кетчуп

Б сливки, сливочное масло, мука, бульон, лук
В сметана, мука, бульон, лук, кетчуп
Г сметана, сливочное масло, мука, бульон, кетчуп

15. Установите соответствие. Какой соус подается к блюдам?

- 1) Соус луковый с горчицей
- 2) Соус польский
- 3) Соус креветочный
- 4) Соус красный кисло-сладкий
- 5) Соус бешамель
- 6) Соус субиз
- 7) Соус Велюте
- а) припущенная рыба
- б) стейк говяжий
- в) сардельки
- г) цветная капуста
- д) отварная курица
- е) пудинг
- ж) тушеное мясо

Раздел 3. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, яиц и круп

Устный опрос

Текст задания

1. Какие приёмы организации производства используются при изготовлении сложных горячих блюд из овощей?
2. Какие дополнительные ингредиенты используются для приготовления сложных горячих блюд из овощей?
3. Что понимают под терминами «рабочая зона», «технологический участок», «технологическая линия»?
4. Какие способы используются при изготовлении сложных горячих блюд из овощей?
5. Какие сочетания продуктов используются для приготовления сложных горячих блюд из овощей?
6. Какое технологическое оборудование используется в процессе приготовления сложных горячих блюд из овощей?
7. Какой производственный инвентарь используется в процессе приготовления сложных горячих блюд из овощей?
8. Каков порядок безопасной эксплуатации варочного теплового оборудования?
9. Какие гарниры используются в процессе приготовления сложных горячих блюд из овощей?
10. Какие фарши применяются для сложных горячих блюд из овощей?

Проверка реферата

Текст задания

Необходимо подготовить реферат «**Метод варки и припускания, используемый для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп**». Подготовка реферата осуществляется во внеаудиторное время. Объем реферата 16-20 листов формата А4, напечатанных с одной стороны. Шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14, межстрочный интервал – 1,5, ориентация текста – по ширине, кроме заголовков. Для заголовков используется жирный шрифт, ориентация текста – по центру.

Нумерация страниц внизу по центру. Реферат предполагает наличие титульного листа, содержания, основной части и библиографического списка или списка использованных Интернет-ресурсов.

Тестируемый опрос **Текст задания**

Вариант 1

1. Какие виды соусов можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – моркови с зелёным горошком в соусе?

- А) Сметанный соус.
- Б) Соус хрен различных способов приготовления.
- В) Молочный соус.
- Г) Соус хрен.

2. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – картофеля тушёного с грибами в сметане?

- А) Картофель, грибы, маргарин, сметана, мука.
- Б) Картофель, грибы, масло сливочное, сливки, мука.
- В) Картофель, грибы, масло сливочное, сметана, мука.
- Г) Картофель, грибы, масло сливочное или маргарин, сметана, мука.

3. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – крокет картофельных?

- А) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
- Б) Картофель, яйца, мука пшеничная, сухари, соус.
- В) Картофель, яйца, мука пшеничная, сухари, масло растительное.
- Г) Картофель, яйца, мука пшеничная, сухари.

4. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – рулета картофельного?

- А) Картофель, яйца, грибы, лук, морковь.
- Б) Картофель, яйца, мука пшеничная, сухари, масло растительное.
- В) Картофель, яйца, грибы, лук, морковь, сухари, маргарин.
- Г) Картофель, яйца, грибы, сухари, масло растительное.

5. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – перца фаршированного?

- А) Перец, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, помидоры, масло растительное.
- Б) Перец, крупа рисовая, морковь, масло растительное.
- В) Перец, крупа рисовая, помидоры, масло растительное.
- Г) Перец, морковь, лук репчатый, помидоры, масло растительное.

6. Какие виды соусов можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – перца фаршированного?

- А) Молочный, сметанный, сметанный с томатом.
- Б) Молочный, сметанный с томатом.
- В) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен, желе рыбное.
- Г) Молочный, сметанный.

7. Какие виды фаршей можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – перца фаршированного?

- А) Овощной, рис с овощами, овощи с сыром.

- Б) Овощной, овощи с сыром.
- В) Овощной, рис с овощами.
- Г) Рис с овощами, овощи с сыром.

8. Какие виды фаршей можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – рулета картофельного?

- А) Овощной, грибы с овощами, грибной.
- Б) Овощной, грибной.
- В) Овощной, рис с овощами.
- Г) Рис с овощами, овощи с сыром.

9. Можно ли использовать суфле морковное в качестве гарнира?

- А) Да.
- Б) Нет.
- В) Можно в комбинации с другими гарнирами.
- Г) Можно в комбинации с другими гарнирами и соусами.

10. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного горячего блюда из овощей – рулета картофельного?

- А) Сметанный, томатный, грибной.
- Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
- В) Сметанный, грибной.
- Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.

11. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного горячего блюда из овощей – пудинга овощного?

- А) Сметанный, томатный, грибной.
- Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
- В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
- Г) Майонез со сметаной, соус хрен.

12. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного горячего блюда из овощей – крокет картофельных?

- А) Майонез с корнишонами, майонез, соус хрен.
- Б) Сметанный, томатный, грибной.
- В) Соус красный с луком и огурцами, томатный, грибной.
- Г) Майонез со сметаной, майонез, соус хрен.

Вариант 2

1. Калибровка это процесс распределения овощей по

- А) качеству;
- Б) размерам;
- В) вкусу.

2. Для минимизации отходов при обработке, морковь крупного размера очищают в

- А) овощеочистительных машинах;
- Б) ручную;
- В) овощемоечных машинах.

3. Для удаления насекомых обработанную капусту кладут в воду

- А) холодную подсолённую;
- Б) кипящую;

В) холодную подкисленную.

4. Обработанную морковь хранят в корзинах, накрыв влажной тканью при температуре

А) 2-4⁰С не более 24 часов;

Б) 10-12⁰С не более 48 часов;

В) 20-25⁰С не более 72 часов.

5. Для сохранения цвета капусту брокколи варят в

А) большом количестве бурнокипящей воды, в посуде с открытой крышкой;

Б) небольшом количестве воды при слабом нагреве, в посуде с закрытой крышкой;

В) большом количестве воды при бурном кипении, в посуде с закрытой крышкой.

6. Температура подачи блюд из припущенных овощей должна быть не ниже

А) 100⁰С;

Б) 70⁰С;

В) 65⁰С.

7. Посуда, запрещенная к использованию на предприятиях питания

А) эмалированная;

Б) алюминиевая;

В) из нержавеющей стали.

8. Маркировка досок, используемых для приготовления блюда «Картофель жареный из вареного»

А) РС, РВ;

Б) МС, МВ;

В) ОС, ОВ.

9. Дефекты картофеля, недопустимые к использованию для приготовления блюд

А) повреждение грызунами;

Б) прорастание клубней;

В) нестандартные по форме клубни.

10. К группе пластинчатых грибов относят

А) сморчки, трюфели;

Б) шампиньоны, вешенки;

В) лисички, рыжики.

11. Требования к качеству очищенной моркови

А) без остатков кожицы, темных пятен, кольцевой зелени;

Б) поверхность заветренная, или влажная, или липкая;

В) консистенция упругая, цвет свойственный сорту без потемнения.

12. Перед работой с использованием электроплиты повар проверяет

А) заземление, наличие резиновых ковриков;

Б) целостность поверхности конфорок;

В) наличие технического паспорта.

Установите соответствия

13.

Ассортимент овощей	Последовательность операций при обработке
1. Картофель	А) Удаляют донце, шейку, очищают чешуйки, моют

2. Белый редис	Б) Отрезают ботву, корешки, удаляют кожицу, моют
3. Маринованные грибы	В) Сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают, моют
4. Лук репчатый	Г) Отделяют от рассола, вымачивают в воде, грибы крупного размера нарезают
	Д) Отделяют от маринада, удаляют пряности, мелкие используют в целом виде, крупные нарезают
	Е) Перебирают, моют, чистят, дочищают, моют
	Ж) удаляют пожелтевшие перья, корешки, моют

14.

Ассортимент блюд из жареных овощей	Форма, вид панировки
1. Котлеты морковные	А) форма батона, двойная панировка
2. Зразы картофельные	Б) овально-приплюснутая форма с одним заострённым концом, белая панировка
3. Крокеты картофельные	В) форма шариков или груш, двойная панировка
	Г) округло – приплюснутая форма, мучная панировка
	Д) овально – продолговатая с закруглёнными краями (кирпичиками), белая панировка

15.

Виды тепловой обработки овощей	Характеристика тепловой обработки
1. Пассерование	А) тепловая обработка овощей в небольшом количестве жира при температуре 130–160 ⁰ С до образования на поверхности румяной корочки со всех сторон
2. Припускание	Б) тепловая обработка продуктов в небольшом количестве жидкости в посуде с закрытой крышкой при температуре 95 – 100 ⁰ С
3. Запекание	В) обжаривание овощей при температуре 110–120 ⁰ С без образования поджаристой корочки
	Г) тепловая обработка предварительно обжаренных продуктов в небольшом количестве жидкости или в соусе с добавлением пряностей
	Д) тепловая обработка продуктов, полностью погруженных в жидкости при температуре 95-102 ⁰ С в посуде с закрытой крышкой
	Е) тепловая обработка предварительно обработанных овощей в жарочном шкафу при температуре 180–230 ⁰ С до образования на поверхности равномерной золотистой корочки

16.

Ассортимент блюд	Виды оборудования
1. Картофельное пюре	А) пароконвектомат
2. Картофель «Пай»	Б) электрофритюрница
3. Перцы фаршированные	В) протирочная машина
	Г) котлетоформовочная машина
	Д) тестомесильная машина
	Е) фаршемешалка
	Ж) электроплита

17. Определите название блюда: подготовленные полуфабрикаты обжаривают, заливают соусом сметанным или томатно-сметанным и запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 220⁰С;

- А) капуста, запеченная под соусом;
- Б) голубцы овощные;
- В) кабачки фаршированные.

Раздел 4. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы и дичи, субпродуктов, моллюсков и ракообразных

Устный опрос

Текст задания

1. Какие направления производства сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и субпродуктов птицы в современной кулинарии являются наиболее актуальными?
2. Какое холодильное оборудование используется для хранения сырья и полуфабрикатов мяса птицы?
3. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при эксплуатации холодильных шкафов?
4. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при эксплуатации электрических мясорубок?
5. Каков порядок безопасной эксплуатации электрических плит?
6. По какому принципу маркируется производственный инвентарь?
7. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы?
8. Какие дополнительные ингредиенты чаще всего используются для приготовления сложных холодных блюд из субпродуктов птицы?
9. Отличаются ли показатели оценки качества сырья от других видов сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и субпродуктов птицы?
10. Каковы основные показатели органолептической оценки качества блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи?

Проверка доклада

Текст задания

Необходимо подготовить доклад «**Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных**». Подготовка доклада осуществляется во внеаудиторное время. Объем доклада 5-15 листов формата А4, напечатанных с одной стороны. Шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14, межстрочный интервал – 1,5, ориентация текста – по ширине, кроме заголовков. Для заголовков используется жирный шрифт, ориентация текста – по центру. Нумерация страниц внизу по центру. Доклад предполагает наличие титульного листа, содержания, основной части и библиографического списка или списка использованных Интернет-ресурсов.

Компьютерное тестирование

Текст задания

Вариант 1

1. Потрошёную рыбу размораживают _____.
2. Крупная рыба имеет массу более _____ кг.

3.. Очистку чешуи производят в направлении от _____ к _____.

Выберите верный ответ

4. К тощим рыбам относят

- а) минтай, треску;
- б) сельдь, скумбрию;
- в) лосось, осётра.

5. Живую рыбу хранят в аквариумах с проточной водой в течении

- а) 1-2 дней;
- б) 3-4 дней;
- в) 5-6 дней.

Выберите варианты верных ответов

6. Жир рыбы окисляется под действием

- а) повышенной температуры;
- б) кислорода воздуха;
- в) света.

7. К семейству окунёвых относятся

- а) лосось, горбуша;
- б) ёрш, судак;
- в) камбала, палтус.

8. Для обработки чешуйчатой рыбы используют

- а) рыбочистки;
- б) рыбные скребки;
- в) маркированный поварской нож «РС».

Установите соответствия

9.

Способы размораживания	Ассортимент сырья
1. На воздухе	А) чистое филе.
2. В холодной подсоленной воде	Б) потрошёная рыба.
3. Комбинированный	В) неразделанная океаническая рыба.
	Г) чешуйчатая непотрошёная рыба мелкого размера.
	Д) бесчешуйчатая рыба непотрошёная среднего размера.
	Е) рыба рыхлой консистенции.

10. Установите правильную последовательность технологической схемы обработки судака, дописав недостающую информацию.

- 1. Удаляют чешую в направлении от _____ к _____.
- 2. Рыбу размораживают в холодной воде с добавлением _____.
- 3. Промывают холодной водой.
- 4. Удаляют спинной плавник.
- 5. Отделяют голову, остальные плавники.
- 6. Удаляют внутренности через брюшную полость.
- 7. Слегка обсушивают.
- 8. Нарезают полуфабрикаты

Вариант 2

Дополните утверждения

- 1. Для приготовления полуфабрикатов кругляш используют рыбу _____ размера.
- 2. На полуфабрикатах надрезают кожу в 2-3 местах для сохранения _____ в процессе варки.

3. Для жаренья во фритюре используют _____ филе.

Выберите верный вариант ответа

4. Полуфабрикаты для жаренья основным способом панируют в

- а) красной панировке;
- б) белой панировке;
- в) двойной панировке.

5. Порционные полуфабрикаты для припускания нарезают под углом

- а) 30° ;
- б) 45° ;
- в) 90° .

Выберите варианты верных ответов

6. Порционные полуфабрикаты для жаренья во фритюре

- а) зразы донские;
- б) рыба фри;
- в) рыба восьмёркой.

7. Полуфабрикаты по размерам классифицируют на

- а) крупнокусковые;
- б) порционные;
- в) мелкокусковые.

Установите соответствия

8.

Ассортимент полуфабрикатов	Кулинарное использование
1. Кругляш с 2-3 надрезами.	А) варка.
2. Чистое филе, двойная панировка.	Б) припускание.
3. Кругляш с 2-3 надрезами, мучная панировка.	В) жаренье во фритюре.
	Г) жаренье основным способом.
	Д) запекание

9.

Классификация полуфабрикатов по размерам	Ассортимент полуфабрикатов
1. Крупнокусковые.	А) поджарка.
2. Порционные.	Б) рыба в тесте кляр.
3. Мелкокусковые.	В) кругляш.
	Г) рыба в целом виде.
	Д) рыба фри.
	Е) зразы донские.

10.

Ассортимент полуфабрикатов из рыбы, из котлетной массы рыбы	Вид панировки
1. Котлеты рыбные.	А) красная.
2. Кругляш для жаренья.	Б) мучная.
3. Чистое филе для жаренья во фритюре.	В) белая.
4. Рыба в тесте.	Г) двойная.
	Д) кляр.
	Е) смесь мучной с белой пассеровкой.

Вариант 3

Дополните утверждения

1. Для варки заправленные тушки птицы заливают _____ водой.
2. Птицу для сохранения пищевой ценности размораживают _____.
3. Полуфабрикат из птицы «Шницель по столичному» панируют в _____ панировке.

Выберите верный вариант ответа

4.. Температура подачи горячих блюд из птицы не ниже

- а) 55⁰С;
- б) 65⁰С;
- в) 75⁰С.

5.. Мелкокусковое жаренное блюдо из птицы

- а) рагу;
- б) плов;
- в) шашлыки.

Выберите варианты верных ответов

7. При подаче блюда из отварной птицы поливают

- а) маслом сливочным;
- б) белым соусом;
- в) паровым соусом.

8.. Готовность порционных панированных жареных блюд из птицы определяют по

- а) прозрачности сока из прокола;
- б) воздушным пузырькам на поверхности;
- в) запаху.

Установите соответствия

9.

Ассортимент блюд из птицы, из котлетной массы птицы	Перечень используемого технологического оборудования
1. Котлеты по-киевски.	А) весы.
2. Котлеты рубленые из птицы.	Б) мясорубка.
	В) фаршемешалка.
	Г) электрофритюрница.
	Д) пароконвектомат.

10. Установите соответствия

Бракеражная оценка блюда	Основные показатели блюда «Котлеты рубленые»
1. Оценка «5».	А) Блюдо правильной формы, с равномерной румяной корочкой, без подгорелостей, без отслоения панировки. На разрезе однородная консистенция, закатка панировки внутрь изделия.
2. Оценка «2».	Б) Блюдо правильной формы, с равномерной румяной корочкой, без подгорелостей. Доведено до кулинарной готовности. Консистенция сочная, однородная. Вкус в меру солёный, без посторонних привкусов и запахов.
	В) Блюдо правильной формы, с неравномерной румяной корочкой, без подгорелостей. На разрезе неоднородная масса розового цвета. Вкус в меру солёный с

	ароматом специй.
	Г) Блюдо неправильной формы. Доведено до кулинарной готовности, с частичным отслоением панировки. Вкус, свойственный доброкачественной птице, без посторонних привкусов и запахов.

Практические задания по отдельным разделам и темам:

Раздел 1. Организация и технология приготовления сложных горячих супов

ЗАДАНИЕ 1. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления супа –пюре из свежих грибов – шампиньонов на 2 порции для специального заказа в кафе, если выход одной порции составит 300 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

ЗАДАНИЕ 2. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления супа –пюре из цветной капусты на 2 порции для специального заказа в ресторане, если выход одной порции составит 250 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

ЗАДАНИЕ 3. Составьте технологические схемы приготовления: супов-пюре из свежих грибов – шампиньонов и из цветной капусты, используя Сборники технологических нормативов, по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 4. Разработайте технологическую карту на суп-пюре из свежих грибов – шампиньонов для кафе-бара «Галерея вкуса» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 5. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления супа –пюре из птицы на 2 порции для специального заказа в кафе, если выход одной порции составит 350 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

ЗАДАНИЕ 6. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления супа –пюре из птицы на 2 порции для специального заказа в ресторане, если выход одной порции составит 250 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

ЗАДАНИЕ 7. Составьте технологическую схему приготовления: супа-пюре из птицы, используя Сборники технологических нормативов, по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 8. Разработайте технико-технологическую карту на суп-пюре из птицы для кафе-бара «Галерея вкуса» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 9. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления супа –пюре из печени на 2 порции для специального заказа в кафе, если выход одной порции составит 250 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

ЗАДАНИЕ 10. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления супа –пюре из печени на 2 порции для специального заказа в ресторане, если выход одной порции составит 350 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

ЗАДАНИЕ 11. Составьте технологические схемы приготовления: супов-пюре из печени и из разных овощей, используя Сборники технологических нормативов, по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 12. Разработайте технологическую карту на суп-пюре из печени для кафе-бара «Галерея вкуса» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 13. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря супа-пюре из свежих грибов- шампиньонов:

подготовьте производственный стол, блендер, электроплиту,

подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления: грибы, морковь, петрушка, лук репчатый, муку пшеничную, молоко, масло сливочное, яйца, бульон, выполните обработку и нарезку грибов, выполните их припускание и измельчение на блендоре, подготовьте овощи, нарежьте, проведите их пассерование, припускание, соедините прошедшую термическую обработку грибы и овощи, приготовьте белый соус из муки, масла и бульона, приготовьте яично-молочную смесь, соедините массу с бульоном, доведите до кипения, введите в суп-пюре белый соус, яично-молочную смесь, прогрейте, нарежьте припущенные шляпки грибов тонкими ломтиками, уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 14. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов супа-пюре в индивидуальную посуду – столовые глубокие тарелки.

ЗАДАНИЕ 15. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря супа-пюре из птицы:

подготовьте производственный стол, мясорубку, электроплиту, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления: птица, морковь, петрушка, лук репчатый, муку пшеничную, молоко, масло сливочное, яйца, бульон,

выполните обработку птицы,

выполните варку птицы и измельчение на мясорубке,

подготовьте овощи, нарежьте, проведите их пассерование, припускание,

соедините прошедшую термическую обработку грибы и овощи,

приготовьте белый соус из муки, масла и бульона,

приготовьте яично-молочную смесь,

соедините массу с бульоном, доведите до кипения,

введите в суп-пюре белый соус, яично-молочную смесь, прогрейте,

нарежьте отварную мякоть птицы соломкой,

уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 16. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов супа-пюре в индивидуальную посуду – столовые глубокие тарелки.

ЗАДАНИЕ 17. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов супов-пюре в индивидуальную посуду – столовые глубокие тарелки.

ЗАДАНИЕ 18. Проведите органолептическую оценку качества продукции супа-пюре из свежих грибов – шампиньонов:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, белый хлеб, салфетки для проведения органолептической оценки качества сложной горячей кулинарной продукции для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 19. Проведите органолептическую оценку качества продукции супа-пюре из птицы:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, белый хлеб, салфетки для проведения органолептической оценки качества сложной горячей кулинарной продукции для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 20. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления бульона из кур прозрачного на 2 порции для специального заказа в кафе, если выход одной порции составит 300 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй, подобранным

гарниром.

ЗАДАНИЕ 21. Выполните расчёт необходимого сырья для борщка с гренками на 2 порции для специального заказа в ресторане, если выход одной порции составит 250 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй, подобранным гарниром.

ЗАДАНИЕ 22. Составьте технологические схемы приготовления прозрачных супов, используя Сборники технологических нормативов, по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 23. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления бульона мясного прозрачного на 2 порции для специального заказа в кафе, если выход одной порции составит 350 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй, подобранным гарниром.

ЗАДАНИЕ 24. Выполните расчёт необходимого сырья для ухи с расстегаями на 2 порции для специального заказа в ресторане, если выход одной порции составит 450 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй, подобранным гарниром.

ЗАДАНИЕ 25. Разработайте технологическую карту на борщок с гренками для «КАФЕ ВСТРЕЧ» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 26. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления консоме на бульоне мясном прозрачном на 2 порции для специального заказа в кафе, если выход одной порции составит 500 г с необходимым количеством соли и специй.

ЗАДАНИЕ 27. Выполните расчёт необходимого сырья для гарнира при отпуске консоме на бульоне мясном прозрачном на 2 порции для специального заказа в кафе, если выход одной порции составит 500 г с мясными фрикадельками, профитролями.

ЗАДАНИЕ 28. Разработайте технико-технологическую карту на консоме на бульоне мясном прозрачном для «КАФЕ ВСТРЕЧ» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 29. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря бульона – консоме из говядины с гарниром:

подготовьте производственный столэлектроплиту,

подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, венчики, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления: кости говяжьей, говяжий фарш, морковь, петрушку, лук репчатый, яйца, воду,

овощи нарежьте на небольшие кубики (1 см.),

кости промойте, переложите в кастрюлю, залейте водой,

доведите до кипения,

когда вода закипит, убирайте образующуюся пену. Кипятить три минуты. Затем воду слить, кости промыть и переложить в холодную воду, добавить соль, пряные травы и подготовленные овощи. Варить при умеренном кипении 2-3 часа, снимая образующуюся пену. Готовый бульон процедить.

Овощи мелко порубите и смешайте с яичными белками. Добавьте рубленую говядину и колотый лед, все хорошо перемешайте. Готовый фарш отправьте в подготовленный заранее белый бульон. Доведите до кипения. Упаривайте в течение 15 минут при несильном кипении,

тщательно процедите консоме,

приготовьте гарнир для консоме,

уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 30. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов бульона - консоме с гарниром в индивидуальную посуду – бульонные чашки.

ЗАДАНИЕ 31. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря ухи ростовской:

подготовьте производственный стол, электроплиту,
подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, венчики, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов,
взвесьте необходимое сырьё для приготовления: рыбу, морковь, петрушка, лук репчатый, яйца, масло сливочное, воду, помидоры,
из рыбных пищевых отходов при слабом нагреве варится бульон с удалением пены и жира, подпеките овощи - морковь, лук, белый корень,
подпечённые овощи добавьте за 1 час до готовности бульона,
добавьте филе рыбы с томатами,
доведите до кипения,
уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 32. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов ухи ростовской в индивидуальную посуду – бульонные чашки.

ЗАДАНИЕ 33. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов прозрачных супов с гарниром в индивидуальную посуду – бульонные чашки.

ЗАДАНИЕ 34. Проведите органолептическую оценку качества продукции бульона - консоме с гарниром:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, белый хлеб, салфетки для проведения органолептической оценки качества сложной горячей кулинарной продукции для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 35. Проведите органолептическую оценку качества продукции - ухи ростовской:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, белый хлеб, салфетки для проведения органолептической оценки качества сложной горячей кулинарной продукции для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 36. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления борща украинского с пампушками на 2 порции для специального заказа в кафе, если выход одной порции составит 500 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

ЗАДАНИЕ 37. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления солянки домашней на 2 порции для специального заказа в ресторане, если выход одной порции составит 250 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

ЗАДАНИЕ 38. Составьте технологические схемы приготовления: борща украинского с пампушками и солянки домашней, используя Сборники технологических нормативов, по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 39. Разработайте технологическую карту на борща украинского с пампушками для кафе-бара «Ермак» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 40. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления грузинского супа - харчо на 2 порции для специального заказа в кафе, если выход одной порции составит 400 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

ЗАДАНИЕ 41. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления французского лукового супа на 2 порции для специального заказа в ресторане, если выход одной порции составит 350 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

ЗАДАНИЕ 42. Составьте технологические схемы приготовления: вьетнамского супа фо бо и японского мисо, используя Интернет-ресурсы.

ЗАДАНИЕ 43. Разработайте технико-технологическую карту на французский луковый суп на для кафе-бара «Галерея вкуса» по образцу в методических рекомендациях.-

ЗАДАНИЕ 44. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря борща украинского с пампушками:

-подготовьте производственный стол, электроплиту; подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов, взвесьте необходимое сырьё для приготовления: говядину, сметану, шпик, картофель, морковь, петрушка, капусту белокочанную, лук репчатый, муку пшеничную, свёклу, кулинарный жир, сладкий перец, чеснок, бульон, соль, перец, зелень петрушки и укропа,

-приготовьте дрожжевое тесто из муки пшеничной, дрожжей, воды и соли для пампушек, выполните варку говядины; выполните обработку и нарезку овощей, выполните нарезку картофеля брусочками, остальных овощей - соломкой,

-выполните приготовление борщевой заправки из овощей, жира и томатного пюре, в кипящий бульон заложите нашинкованную капусту, доведите до кипения, заложите картофель, нарезанный брусочками, варите 10—15 мин,

добавьте борщевую заправку, после чего варите борщ до готовности,

-выполните выпечку пампушек, заправьте их чесночным соусом, за 5—10 мин до окончания варки добававьте соль, сахар, специи, сладкий перец и мучную пассеровку; приготовьте растёртый с чесноком шпик; измельчите подготовленную зелень,

-уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 45. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов борща украинского в индивидуальную посуду – столовые глубокие тарелки с отварной говядиной, сметаной, зеленью, шпиком с чесноком и пампушками.

ЗАДАНИЕ 46. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря лукового супа с сырным багетом:

-подготовьте производственный стол, электроплиту; подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов,

-взвесьте необходимое сырьё для приготовления: говядина на костях, лук, морковь, корень сельдерея, мука, сухое белое вино, французский багет сыра эдам/гауда, сливочное масло, сахар, соль, морковь и луковицы разрежьте пополам и запекайте вместе с мясом в духовке при 200 °С 40 минут,

-переложите вместе со всеми соками в кастрюлю, добавьте сельдерей, 1 ст.л. соли и залейте водой, варите на медленном огне под прикрытой крышкой 4-5 ч. По необходимости добавляйте воды. Процедите.

-Оставшийся лук нарежьте полукольцами. В большой кастрюле с толстым дном обжарьте лук в масле на среднем огне под крышкой, 15 минут. Добавьте по щепотке соли и сахара и готовьте без крышки 30-40 минут, помешивая.

-Добавьте муку и вино, тушите 5 минут. Влейте бульон и варите на слабом огне, неплотно прикрыв, 40 минут. Посолите.

-Нарежьте хлеб ломтиками. Налейте суп в горшочки. Сверху разложите хлеб, посыпьте сыром и поставьте в очень горячую духовку, чтобы сыр расплавился,

-уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 47. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов лукового супа с сырным багетом в индивидуальную посуду – столовые глубокие тарелки

ЗАДАНИЕ 48. Проведите органолептическую оценку качества продукции борща украинского:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, белый хлеб, салфетки для проведения органолептической оценки качества сложной горячей кулинарной продукции для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 49. Выполните сервировку обеденного стола для отпуска на 2 персоны борща украинского с пампушками:

подготовьте столы для отпуска, столовую посуду, столовые приборы, салфетки, выполните схему сервировки.

ЗАДАНИЕ 50. Проведите органолептическую оценку качества продукции - французского лукового супа:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, белый хлеб, салфетки для проведения органолептической оценки качества сложной горячей кулинарной продукции для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 51. Выполните сервировку обеденного стола для отпуска на 2 персоны французского лукового супа с багетом и сыром:

подготовьте столы для отпуска, столовую посуду, столовые приборы, салфетки, выполните схему сервировки.

Раздел 2. Организация и технология приготовления сложных горячих соусов

ЗАДАНИЕ 1. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления сложного горячего соуса - соуса лукового с горчицей на 2000 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

ЗАДАНИЕ 2. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления сложного горячего соуса - соуса бешамель на 2500 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

ЗАДАНИЕ 3. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления сложного горячего соуса - сырного соуса на 500 г.

ЗАДАНИЕ 4. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления сложного горячего соуса - соуса мятного на 1500 г.

ЗАДАНИЕ 5. Составьте технологическую схему приготовления красного соуса на бульоне («Эспаньол»), по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 6. Составьте технологическую схему приготовления белого основного соуса на бульоне («Велюте»), используя Сборники технологических нормативов, по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 7. Составьте технологическую схему приготовления соуса сырного, по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 8. Составьте технологическую схему приготовления соуса мятного, по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 9. Разработайте технологическую карту на соус «Бешамель» для кафе «Ермак» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 10. Разработайте технологическую карту на белый основной соус на бульоне («Велюте») для кафе-бара «Галерея вкуса» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 11. Разработайте технологическую карту на производный от соуса «Бешамель» - соус субиз для кафе «Ермак» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 12. Разработайте технологическую карту на производный от соуса «Велюте» - соус сюрпрем для кафе-бара «Галерея вкуса» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 13. Составьте технологическую схему приготовления сырного соуса, используя данные методических рекомендаций.

ЗАДАНИЕ 14. Разработайте технико-технологическую карту на сырный соус для «...ТО САМОЕ КАФЕ» по схеме в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 15. Составьте технологическую схему приготовления креветочного соуса, используя данные методических рекомендаций.

ЗАДАНИЕ 16. Разработайте технико-технологическую карту на креветочный соус для «...ТО САМОЕ КАФЕ» по схеме в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 17. Составьте технологическую схему приготовления соуса болоньезе,

используя данные методических рекомендаций.

ЗАДАНИЕ 18. Разработайте технико-технологическую карту на соус болоньезе для кафе-бара «Галерея вкуса» по схеме в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 19. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря соуса лукового с горчицей:

подготовьте производственный стол, электроплиту,

подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления: коричневый бульон, морковь, петрушку, лук репчатый, муку пшеничную, жир, томатное пюре, сахар, уксус, маргарин, горчицу столовую, соус «Южный»,

мучную красную пассеровку разведите коричневым бульоном, в разведенную мучную пассеровку влейте остальной бульон, добавьте пассерованные корни с томатным пюре, соль и варите, перед окончанием варки добавьте сахар, молотый перец, лавровый лист, соус процедите, протирая в него разварившиеся овощи, и доведите до кипения,

мелко нарезанный лук спассеруйте на масле, добавьте перец горошком, лавровый лист, залейте уксусом, затем выпарьте почти досуха, подготовленный лук добавьте в основной красный соус, заправьте по вкусу солью и сахаром, доведите до кипения, готовый соус заправьте маслом, в соус луковый добавьте готовую горчицу, готовый соус заправьте маслом, уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 22. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов сложного горячего соуса в индивидуальную посуду – соусник.

ЗАДАНИЕ 21. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря соуса белого с рассолом:

подготовьте производственный стол, электроплиту,

подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления: пищевые рыбные отходы, морковь, петрушку, лук репчатый, муку пшеничную, маргарин столовый, вино белое сухое, огуречный рассол, кислоту лимонную, масло сливочное,

мучную белую пассеровку разведите рыбным бульоном, в разведенную мучную пассеровку влейте остальной бульон, добавьте пассерованные корни, соль и варите, перед окончанием варки добавьте молотый перец, лавровый лист, соус процедите, протирая в него разварившиеся овощи, и доведите до кипения,

в соус белый основной добавьте прокипяченный и процеженный огуречный рассол, варите 5— 10 мин,

в готовый соус добавьте соль, лимонную кислоту, подготовленное вино, и заправьте маслом или маргарином,

уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 22. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов сложного горячего соуса в индивидуальную посуду – соусник.

ЗАДАНИЕ 23. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря соуса болоньезе:

-подготовьте производственный стол, электроплиту,

-подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов,

-взвесьте необходимое сырьё для приготовления: говядину, растительное масло, чеснок, лук, морковь, сельдерей, вино, томатная паста, помидоры, орегано, базилик, соль, перец, Г-овядину измельчите на мясорубке,

-обжарьте фарш с половиной масла на сковороде до образования румяной корочки, чеснок, лук, морковь очистить, измельчить вместе с сельдереем.

-Подготовленные овощи обжарить до прозрачности лука (10 минут), соедините фарш с пассерованными овощами, перемешать, влейте вино, готовьте до исчезновения запаха алкоголя, добавьте томатную пасту с помидорами. помидоры в соусе размять, установить минимальный нагрев.

-Добавить орегано и базилик, варить при помешивании в течении 2 часов, за 10 минут до окончания варки добавить соль и перец, заправить мелко натёртым пармезаном, перемешать, использовать для отпуска, уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 24. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов сложного горячего соуса в индивидуальную посуду – соусник.

ЗАДАНИЕ 25. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря соуса голландского:

-подготовьте производственный стол, электроплиту,

-подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов,

-взвесьте необходимое сырьё для приготовления: желтки яиц, воду, масло сливочное, соль, сок лимона, желтки сырых яиц соедините с холодной кипяченой водой, размешайте в посуде с толстым дном, введите 1/3 положенного по рецептуре сливочного масла кусочками, проварите на водяной бане (при температуре 75—80°C), помешивая и слегка взбивая до образования однородной слегка загустевшей массы, после этого нагрев прекратите и, продолжая размешивать, влейте тонкой струйкой оставшееся растопленное масло,

готовый соус заправьте солью, лимонной кислотой или лимонным соком и процедите, уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 26. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов сложного горячего соуса в индивидуальную посуду – соусник.

ЗАДАНИЕ 27. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря соуса грибного основного:

-подготовьте производственный стол, электроплиту,

-подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов,

-взвесьте необходимое сырьё для приготовления: грибы, маргарин или сливочное масло, муку пшеничную, репчатый лук, соль,

-приготовьте белую жировую пассеровку,

-белую жировую пассеровку разведите грибным отваром, варите 45—60 мин, посолите, процедите, отварные грибы и репчатый лук нарежьте соломкой или мелко порубите, лук спассеруйте, соедините с грибами и обжарьте 5 мин, затем вводите в процеженный соус и варите 10—15 мин, готовый соус заправьте маргарином или сливочным маслом, уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 28. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов сложного горячего соуса в индивидуальную посуду – соусник.

ЗАДАНИЕ 29. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря соуса сливочного:

-подготовьте производственный стол, электроплиту,
-подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов,

-взвесьте необходимое сырьё для приготовления: сливки животные, масло сливочное, муку пшеничную, мускатный орех, соль, разогрейте на среднем огне сковородку с толстым дном и насыпьте в нее просеянную муку. Постоянно помешивая, подсушите до легкого изменения цвета, примерно 1 мин. добавьте 50 г сливочного масла и, непрерывно перемешивая, готовьте еще 1 мин. Снимите с огня. В небольшую кастрюлю или в сотейник налейте 250 мл сливок жирностью 22%, приправьте щепоткой молотого мускатного ореха, посолите и нагрейте, не доводя до кипения. тонкой струйкой влейте сливки в сковородку и перемешайте венчиком. Нагревайте, продолжая перемешивать и не давая образоваться комкам. Доведите до кипения и остудите, уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 30. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов сложного горячего соуса в индивидуальную посуду – соусник.

ЗАДАНИЕ 31. Проведите органолептическую оценку качества сложного горячего соуса - лукового с горчицей:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, белый хлеб, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 32. Проведите органолептическую оценку качества сложного горячего соуса-сырного:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, белый хлеб, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 33. Подберите выбор режима реализации сложных горячих соусов по температуре и времени, данные занесите в таблицу оценку качества готовой продукции.

ЗАДАНИЕ 34. Проведите органолептическую оценку качества сложного горячего соуса - грибного:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, белый хлеб, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 35. Проведите органолептическую оценку качества сложного горячего соуса-сливочного:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, белый хлеб, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 36. Подберите выбор режима реализации сложных горячих соусов по температуре и времени, данные занесите в таблицу оценку качества готовой продукции.

Раздел 3. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, яиц и круп

ЗАДАНИЕ 1. При проведении текущего контроля качества крокет картофельных была выявлена нехарактерная тёмно-коричневая корочка и мучнистый привкус. Какие нарушения технологического процесса привели к такому дефекту?

ЗАДАНИЕ 2. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления крокет

картофельных на 2 порции для специального заказа в кафе. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй. Подберите и выполните расчёт соуса.

ЗАДАНИЕ 3. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления пудинга овощного на 2 порции для специального заказа в ресторане. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй. Подберите и выполните расчёт соуса.

ЗАДАНИЕ 4. Составьте технологическую схему приготовления крокет картофельных, используя Сборники технологических нормативов, по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 5. Разработайте технологическую карту на крокеты картофельные для кафе-бара «Ермак» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 6. При проведении бракеража рататуя с виноградом была выявлена грубая консистенция картофеля и горьковатый привкус. Какие нарушения технологического процесса привели к такому дефекту?

ЗАДАНИЕ 7. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления рататуя с виноградом на 2 порции для специального заказа в ресторане. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй. Подберите основное блюдо в сочетании с рататуем.

ЗАДАНИЕ 8. Составьте технологическую схему приготовления гратена овощного, используя данные в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 9. Разработайте технико-технологическую карту на рататуй с виноградом для кафе «Время есть» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 10. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря крокет картофельных:

подготовьте производственный стол, электроплиту, электрофритюрницу, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления: картофель, яйца, грибы, лук репчатый, маргарин, масло растительное, мука пшеничная, сухари, бульон, соль,

выполните обработку и варку картофеля,

выполните обработку и жарку грибов,

протрите горячий вареный картофель, добавьте 1/3 муки, положенной по рецептуре, желтки яиц, жареные грибы и перемешайте,

полученную картофельную массу разделайте в виде шариков, груш, цилиндров (по 3—4 шт. на порцию), запанируйте их в оставшейся муке, затем опустите в белки, запанируйте в сухарях и выполните жарку в большом количестве жира,

уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 11. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря соуса грибного основного:

подготовьте производственный стол, электроплиту,

подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, доски с соответствующей маркировкой, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления: грибы, лук репчатый, маргарин, муку пшеничная, соль, воду,

выполните обработку грибов, сварите грибной отвар,

приготовьте белую жировую пассеровку,

разведите белую жировую пассеровку грибным отваром, варите 45—60 мин, посолите, процедите,

отварные грибы и репчатый лук нарежьте соломкой, лук пассеруйте, соедините с грибами и обжарьте 5 мин, затем введите в процеженный соус и варите 10—15 мин,

заправьте соус сливочным маслом,
уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 12. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов сложных горячих соусов в индивидуальную посуду – соусники.

ЗАДАНИЕ 13. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря свекольного паштета с сушеными яблоками и москарпоне:

подготовьте производственный стол, блендер, электроплиту, жарочный шкаф,
подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления: свёкла, сушёные яблоки, яйца, сыр, лимон, вино, корица, цедра цитрусовых, орехи, соль, сахар,

сушеные яблоки промойте, замочите на 40 - 60 минут в теплой воде. Свеклу отварите на пару. И свеклу, и яблоки разбейте в блендере,

очистите яблоки, нарежьте, сбрызните лимонным соком. Нагрейте вино, положите в него соль, сахар палочку корицы и цедру. Прокипятить. Добавить нарезанные яблоки. Варить, пока яблоки не станут мягкими (если необходимо, понемногу подливая воду). Удалите корицу и цедру, смесь пробейте в блендере,

к свекольной основе добавьте москарпоне, желтки, корицу, грецкие орехи, лимонный сок. Посолите. Хорошо вымешайте и запекайте в форме, смазанной маслом и посыпанной панировочными сухарями, 7-10 мин. При подаче тарелку оформите яблочным соусом п/ф, паштет сбрызните маслом грецких орехов, украсьте ядрами грецких орехов, палочкой корицы и лимоном,

уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 14. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов сложного горячего блюда с гарниром в индивидуальную посуду.

ЗАДАНИЕ 15. Проведите органолептическую оценку качества сложного горячего блюда из овощей – крокет картофельных с соусом грибным:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, белый хлеб, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 16. Проведите органолептическую оценку качества сложного горячего блюда из овощей - свекольного паштета с сушеными яблоками и москарпоне:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, белый хлеб, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЯ 17. Выполните процесс предварительной сервировки для подачи сложных горячих блюд из овощей в дневное время, используя мелкие столовые и пирожковые тарелки, столовые приборы, фужеры, бокалы, рюмки и полотняные салфетки по схеме. Выполните процесс досервировки стола с подачей сложных горячих блюд из овощей с соусом в индивидуальной посуде.

ЗАДАНИЕ 18. Подберите выбор режима реализации сложных горячих блюд из овощей с соусом по температуре и времени, данные занесите в таблицу оценки качества готовой продукции.

ЗАДАНИЕ 19. При проведении текущего контроля качества крокет грибных была выявлена нехарактерная тёмно-коричневая корочка и мучнистый привкус. Какие нарушения технологического процесса привели к такому дефекту?

ЗАДАНИЕ 20. При проведении бракеража свёклы, фаршированной грибами, была выявлена мажущаяся консистенция и грубая коричневая корочка. Какие нарушения

технологического процесса привели к такому дефекту?

ЗАДАНИЕ 21. Выполните расчёт необходимого сырья для пудинга из мангольда и шампиньонов на 2 порции для специального заказа в ресторане, если выход одной порции составит 200 г.

ЗАДАНИЕ 22. Выполните расчёт необходимого сырья для свёклы, фаршированной грибами и сыром на 10 порций для специального заказа в ресторане, если выход одной порции составит 220 г.

ЗАДАНИЕ 23. Составьте технологическую схему приготовления крокетов грибных, используя данные в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 24. Разработайте технологическую карту на крокеты грибные для кафе «Лушниковское» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 25. Разработайте технико-технологическую карту на пудинг из мангольда и шампиньонов для ресторана «Крошка-картошка» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 26. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря свёклы, фаршированной грибами и сыром:

подготовьте производственный стол, мясорубку, электроплиту, жарочный шкаф, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, венчики, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления: свёкла, шампиньоны, масло сливочное, сыр, сливки, зелень петрушки, соль, перец,

свеклу очистите, промойте, нарежьте ломтями толщиной 3-4 см, вырежьте внутреннюю часть,

подготовленные грибы сварите в подсоленной воде, процедите, охладите,

охлажденные грибы пропустите через мясорубку вместе с луком и внутренней частью свёклы,

массу тщательно перемешайте и заполните ею подготовленные ломти, сыр натрите на мелкой тёрке,

свеклу уложите в неглубокую форму, посолите, поперчите, полейте сверху сливками и посыпьте тертым сыром,

ёмкость поместите в разогретый духовой шкаф, при подаче посыпьте зеленью петрушки,

уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 27. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов свёклы, фаршированной грибами и сыром, в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки.

ЗАДАНИЕ 28. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря пудинга из мангольда с шампиньонами:

подготовьте производственный стол, блендер, электроплиту,

подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, венчики, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления: мангольд, шампиньоны, масло сливочное, хлеб, сливки, тимьян, яйца, соль, перец,

выполните бланшировку и обсушивание мангольда, хлеб пшеничный освободите от корочек, замочите в сливках,

мангольд с хлебом и сливками пробейте в блендере, посолите, поперчите, заправьте тимьяном,

белки взбейте в стойкую пену, введите в смесь, выложите в порционную форму, смазанную маслом, шампиньоны нарежьте ломтиками, выложить поверх смеси. чуть посолите, смажьте взбитым желтком, готовьте на водяной бане 30-40 мин, уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 29. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов пудинга из мангольда с шампиньонами в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки.

ЗАДАНИЕ 30. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов сложных горячих блюд из грибов – мелкие столовые тарелки.

ЗАДАНИЕ 31. Проведите органолептическую оценку качества продукции - свёклы, фаршированной грибами и сыром:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, белый хлеб, салфетки для проведения органолептической оценки качества сложной горячей кулинарной продукции для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 32. Проведите органолептическую оценку качества продукции - пудинга из мангольда с шампиньонами:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, белый хлеб, салфетки для проведения органолептической оценки качества сложной горячей кулинарной продукции для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 33. При проведении текущего контроля качества сырного пудинга была выявлена нехарактерная поверхность с глубокими трещинами и излишняя кислотность. Какие нарушения технологического процесса привели к такому дефекту?

ЗАДАНИЕ 34. При проведении бракеража запеканки творожной со свежими фруктами была обнаружена нехарактерная бледная корочка и крупитчатая консистенция. Какие нарушения технологического процесса привели к такому дефекту? Возможно ли устранение данного дефекта?

ЗАДАНИЕ 35. Выполните расчёт необходимого сырья для творожного пудинга (каравая) на 2 порции для специального заказа в ресторане, если выход одной порции составит 260 г. Подберите необходимый соус для отпуска.

ЗАДАНИЕ 36. Выполните расчёт необходимого сырья для сырного суфле на 15 порций для специального заказа в ресторане, если выход одной порции составит 300 г.

ЗАДАНИЕ 37. Составьте технологическую схему приготовления запеканки творожной со свежими ягодами, используя данные в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 38. Разработайте технологическую карту на творожный пудинг для ресторана «Сыроеды» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 39. Разработайте технико-технологическую карту на сырное суфле для кафе «Галерея вкуса» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 40. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря сырного суфле:

подготовьте производственный стол, миксер, электроплиту, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, венчики, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления: сыр, масло сливочное, молоко, сливки, муку пшеничную, яйца, соль, перец, виноград, орехи, крекер, глубокие жаропрочные формочки смажьте сливочным маслом, часть тёртого пармезана смешайте с ч.л. муки, обсыпьте смесью стенки формочек,

разогрейте духовку до 200 С, оставшееся масло растопите в кастрюле, поджарьте в нем оставшуюся муку до светло-коричневого цвета, постепенно вливая молоко, при этом взбивая смесь венчиком, соусу дайте закипеть, заправьте мускатным орехом, солью и кайенским перцем, белки отделите от желтков, в желтки добавьте в чуть остывший соус, белки взбейте в крутую пену, введите вместе с натертым сыром, массу распределите по формочкам, сразу поставьте в духовку и выпекайте 25-30 минут, уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 41. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов сырного суфле в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки.

ЗАДАНИЕ 42. Проведите органолептическую оценку качества продукции - сырного суфле:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, белый хлеб, салфетки для проведения органолептической оценки качества сложной горячей кулинарной продукции для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 43. При проведении текущего контроля качества полуфабриката для манных клёчек была выявлена маловязкая, жидкая консистенция массы. Какие нарушения привели к этому? Возможно ли устранение данного дефекта?

ЗАДАНИЕ 44. Выполните расчёт необходимого сырья для яиц-кокот в стаканчике из теста «фило» на 30 порции для специального заказа в кофейне, если выход одной порции составит 200 г.

ЗАДАНИЕ 45. Составьте технологическую схему приготовления манных клёчек с ягодным соусом, используя данные в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 46. Разработайте технико-технологическую карту на яйца, фаршированные по-польски, для ресторана «Варшава» по структуре в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 47. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря яиц фаршированных по-польски:

подготовьте производственный стол, электроплиту, миксер, жарочный шкаф, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, доски с соответствующей маркировкой, сотейники, сковороды, лопатки, тару для сырья и отходов, взвесьте необходимое сырьё для приготовления: яйца, пшеничные крошки, сливочное масло, пшеничная мука, сливки, мускатный орех, соль,

приготовьте соус бешамель, яйца отварите вкрутую, аккуратно отрежьте верх, извлеките желтки, смешайте свежие пшеничные крошки с сырыми желтками, заправьте мускатным орехом и перцем, посолите, добавьте вареные желтки, растертые со сливочным маслом, нафаршировать этой смесью яйца, форму смажьте маслом, выложите на нее яйца, полейте соусом бешамель и запекайте 10-15 мин,

при подаче оформите укропом, уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 48. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов сложного горячего блюда из яиц в индивидуальную посуду.

Раздел 4. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы и дичи, субпродуктов, моллюсков и ракообразных

ЗАДАНИЕ 1. При проведении текущего контроля качества солянки рыбной была выявлена нехарактерная грубая корочка и кислый вкус. Какие нарушения технологического процесса привели к такому дефекту?

ЗАДАНИЕ 2. Выполните расчёт необходимого сырья для морского языка с баклажанами и соусом песто на 2 порции для специального заказа в ресторане, если выход одной порции составит 220 г.

ЗАДАНИЕ 3. Составьте технологическую схему приготовления морского языка с баклажанами и соусом песто, используя данные в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 4. Разработайте технико-технологическую карту на морской язык с баклажанами и соусом песто для ресторана «Корюшка» по структуре в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 5. При проведении текущего контроля качества эскалопа была выявлена нехарактерная жёсткая консистенция. Какие нарушения технологического процесса привели к такому дефекту?

ЗАДАНИЕ 6. Выполните расчёт необходимого сырья для говядины фаршированной на 2 порции для специального заказа в кафе, если выход одной порции составит 210 г. Выполните подбор и расчёт необходимого гарнира к блюду.

ЗАДАНИЕ 7. Составьте технологическую схему приготовления говядины фаршированной, используя данные в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 8. Разработайте технологическую карту на говядину фаршированную для кафе «Ермак» по примерной схеме в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 9. При проведении текущего контроля качества котлет по-киевски была выявлена нехарактерная жёсткая консистенция, при разрезании – зелёное масло вытекло. Какие нарушения технологического процесса привели к такому дефекту?

ЗАДАНИЕ 10. Выполните расчёт необходимого сырья для куриных грудок с медово-ореховой начинкой и зелёным горошком на 2 порции для специального заказа в кафе, если выход одной порции составит 210 г. Выполните подбор и расчёт необходимого гарнира к блюду.

ЗАДАНИЕ 11. Составьте технологическую схему приготовления куриных грудок с медово-ореховой начинкой и зелёным горошком, используя данные в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 12. Разработайте технико-технологическую карту на куриных грудок с медово-ореховой начинкой и зелёным горошком для кафе «Ермак» по примерной структуре в методических рекомендациях.

Контрольные задания

Варианты заданий для контрольной работы

Теоретические вопросы

1. Перечислите основные ингредиенты для приготовления сложных горячих супов – супов-пюре из мяса.
2. Перечислите основные требования к качеству сложных горячих супов – супов-пюре из мяса.
3. Перечислите основные ингредиенты для приготовления сложных горячих супов – супов-пюре из птицы.

- 4.Перечислите основные требования к качеству сложных горячих супов – супов-пюре из птицы.
- 5.Перечислите основные ингредиенты для приготовления сложных горячих супов – супов-пюре из овощей.
- 6.Перечислите основные требования к качеству сложных горячих супов – прозрачного бульона из птицы.
- 7.Перечислите основные ингредиенты для приготовления сложных горячих супов – супов-пюре из рыбы.
- 8.Перечислите основные требования к качеству сложных горячих супов – супов-пюре из рыбы.

Практические задания

- 1.Составьте технологическую схему приготовления сложного горячего прозрачного супа – мясного прозрачного бульона.
- 2.Подберите гарниры для отпуска сложного горячего прозрачного супа – мясного прозрачного бульона.
- 3.Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 10 порций сложного горячего прозрачного супа – мясного прозрачного бульона, выход одной порции -350 г, используя необходимые формулы.
- 4.Разработайте схему сервировки при подаче сложного горячего национального супа – щей суточных.
- 5.Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: суп-харчо при проведении бракеража имеет недостаточно насыщенный мясной пересоленный вкус, рисовая крупа недоваренная, форма нарезки мяса - брусочками.
- 6.Составьте технологическую схему приготовления сложного горячего прозрачного супа – рыбного прозрачного бульона.
- 7.Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 10 порций сложного горячего прозрачного супа – рыбного прозрачного бульона, выход одной порции -250 г, используя необходимые формулы.
- 8.Разработайте схему сервировки при подаче сложного горячего национального супа – борща украинского.
- 9.Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: щи суточные при проведении бракеража имеет недостаточно насыщенный мясной вкус, жидкую консистенцию, форма нарезки овощей - ломтиками и средним кубиком, цвет пассерованных овощей и жира на поверхности оранжевый.
- 10.Составьте технологическую схему приготовления сложного горячего прозрачного супа – прозрачного бульона из птицы.
- 11.Подберите гарниры для отпуска сложного горячего прозрачного супа – прозрачного бульона из птицы.
- 12.Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 10 порций сложного горячего прозрачного супа – прозрачного бульона из птицы, выход одной порции -350 г, используя необходимые формулы.
- 13.Разработайте схему сервировки при подаче сложного горячего национального супа – лукового.
- 14.Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: борщ украинский при проведении бракеража имеет кислый вкус, форма нарезки овощей – брусочками и соломкой, цвет бульона - розовый.
- 15.Составьте технологическую схему приготовления сложного горячего супа – ухи рыбацкой.
- 16.Подберите гарниры для отпуска сложного горячего прозрачного супа – ухи.

17.Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 10 порций сложного горячего прозрачного супа – ухи, выход одной порции -500 г, используя необходимые формулы.

18.Разработайте схему сервировки при подаче сложного горячего национального супа – японского супа мисо.

19.Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: солянка сборная мясная при проведении бракеража имеет недостаточно насыщенный мясной кислый вкус, форма нарезки мяса - брусочками.

Варианты заданий для ДЗ по МДК.03.01.

Перечень теоретических вопросов:

1)Ассортимент супов-пюре, методы организации производства пюреобразных супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления пюреобразных супов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления пюреобразных супов.

2)Методы организации производства при приготовлении пюреобразных супов. Назначение, размещение, организация технологических процессов в производственных цехах. Оснащение цехов оборудованием, инвентарём, инструментами. Технологические участки. Рабочие места. Организация труда в цехе.

3)Технология приготовления пюреобразных супов. Технология приготовления специальных гарниров к пюреобразным супам. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления, правила отпуска, оформления, требования к качеству готовой продукции.

4)Ассортимент, методы организации производства прозрачных супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления прозрачных супов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления прозрачных супов.

5)Технология приготовления прозрачных супов. Технология приготовления специальных гарниров к прозрачным супам. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления, правила отпуска, оформления, требования к качеству готовой продукции.

6)Ассортимент, методы организации производства национальных супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления национальных супов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления национальных супов.

7)Технология приготовления национальных супов. Технология приготовления специальных гарниров к национальным супам. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления, правила отпуска, оформления, требования к качеству готовой продукции.

8)Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция). Назначение, размещение, организация технологических процессов в производственных цехах. Оснащение цехов оборудованием, инвентарём, инструментами. Технологические участки. Рабочие места. Организация труда в цехе.

9) Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из овощей. Столовая посуда и приборы для подачи. Сервировка стола, столовое бельё. Подбор посуды и приборов, столового белья. Три способа подачи блюд.

10) Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих соусов. Назначение, общая характеристика, особенности устройства, принцип работы и эксплуатации, область применения. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование специализированного и универсального использования.

11) Технология приготовления сложных горячих соусов и их производных. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления, правила отпуска, оформления, требования качеству готовой продукции.

12) Гарниры, соусы для сложных горячих сложных горячих блюд из грибов. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса, правила отпуска, оформления, требования качеству готовой продукции.

13) Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из яиц и круп. Столовая посуда и приборы для подачи. Сервировка стола, столовое бельё. Подбор посуды и приборов, столового белья. Три способа подачи блюд.

14) Варианты сочетания овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении сложных горячих блюд из овощей. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из овощей.

15) Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из овощей. Столовая посуда и приборы для подачи. Сервировка стола, столовое бельё. Подбор посуды и приборов, столового белья. Три способа подачи блюд.

16) Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих сложных горячих блюд из овощей. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, правила отпуска, оформления, требования качеству готовой продукции.

17) Методы организации производства сложных горячих блюд из грибов. Назначение, размещение, организация технологических процессов в производственных цехах. Оснащение цехов оборудованием, инвентарём, инструментами. Технологические участки. Рабочие места. Организация труда в цехе.

18) Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из грибов. Назначение, общая характеристика, особенности устройства, принцип работы и эксплуатации, область применения. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование специализированного и универсального использования.

19) Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из

грибов. Столовая посуда и приборы для подачи. Сервировка стола, столовое бельё. Подбор посуды и приборов, столового белья. Три способа подачи блюд.

20) Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из грибов. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из грибов, правила отпуска, оформления, требования к качеству готовой продукции.

21) Варианты сочетания сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении сложных горячих блюд из сыра. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.

22) Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из сыра. Назначение, общая характеристика, особенности устройства, принцип работы и эксплуатации, область применения. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование специализированного и универсального использования.

23) Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из овощей. Назначение, общая характеристика, особенности устройства, принцип работы и эксплуатации, область применения. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование специализированного и универсального использования.

24) Гарниры, соусы для сложных горячих блюд из овощей. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, правила отпуска, оформления, требования к качеству готовой продукции.

25) Ассортимент сложных горячих соусов и их производных. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.

26) Методы организации производства сложных горячих блюд из сыра. Назначение, размещение, организация технологических процессов в производственных цехах. Оснащение цехов оборудованием, инвентарём, инструментами. Технологические участки. Рабочие места. Организация труда в цехе.

27) Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих соусов. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде.

28) Методы организации производства сложных горячих блюд из овощей. Назначение, размещение, организация технологических процессов в производственных цехах. Оснащение цехов оборудованием, инвентарём, инструментами. Технологические участки. Рабочие места. Организация труда в цехе.

29) Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из овощей. Назначение, общая характеристика, особенности устройства, принцип работы и эксплуатации, область применения.

Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование специализированного и универсального использования.

30) Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из яиц и круп. Назначение, общая характеристика, особенности устройства, принцип работы и эксплуатации, область применения. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование специализированного и универсального использования.

31) Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из яиц и круп. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, правила отпуска, оформления, требования к качеству готовой продукции.

32) Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из яиц и круп. Столовая посуда и приборы для подачи. Сервировка стола, столовое бельё. Подбор посуды и приборов, столового белья. Три способа подачи блюд.

Перечень практических заданий:

- 1) Подобрать необходимое производственное оборудование и инвентарь для приготовления сложного горячего блюда – крокет картофельных с грибным соусом в доготовочном цехе.
- 2) Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления 25 порций солянки сборной мясной в кафе, выход 1 порции - 350 г. Подобрать необходимые гарниры для отпуска.
- 3) Разработать схему сервировки для отпуска сложного национального супа в ресторане – супа лукового с сырным багетом.
- 4) Разработать технологическую схему приготовления сложного пюреобразного супа – супа-пюре из грибов в кафе.
- 5) Разработать технологическую карту на сложное горячее блюдо из овощей «Пудинг овощной» для сетевого ресторана.
- 6) Разработать технико-технологическую карту на сложное горячее блюдо из сыра «Сырное суфле» для сетевого ресторана.
- 7) Выполнить расчёт и подбор столовой посуды, приборов и белья для вечернего обслуживания на 4 персоны с индейкой и картофельно-овощным gratin под гранатовым соусом.
- 8) Разработать схему сервировки при отпуске сложного горячего прозрачного супа – консоме из говядины с профитролями.
- 9) Разработать схему организации рабочего места для приготовления сложных горячих блюд из яиц и круп в горячем цехе ресторана.
- 10) Подобрать необходимое производственное оборудование и инвентарь для приготовления сложного горячего соуса – «Эспаньол» в горячем цехе.

- 11) Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления 5000 г соуса бешамель в ресторане. Подобрать необходимый инвентарь и посуду для приготовления.
- 12) Разработать схему сервировки для отпуска сложного национального супа в ресторане – шурпы с бараниной.
- 13) Разработать технологическую схему приготовления сложного горячего соуса – сырного.
- 14) Разработать технологическую карту на сложное горячее блюдо из яиц «Яйца фаршированные по-польски» для предприятия питания.
- 15) Разработать технико-технологическую карту на сложное горячее блюдо из грибов «Пудинг из свёклы и грибов» для сетевого ресторана.
- 16) Разработать схему организации рабочего места для приготовления сложных горячих блюд из грибов в горячем цехе ресторана.

Задания к дифференцированному зачёту по учебной практике УП.03

Вариант 1

1. Как нарезают овощи для сложных блюд из жареных овощей?
 - а) соломкой и стружкой
 - б) шашками
 - в) кубиками
 - г) дольками
2. Как нарезают овощи для сложных блюд из тушёных овощей?
 - а) соломкой
 - б) ломтиками
 - в) кружочками
 - г) бочонками
3. Как правильно пассеруют муку?
 - а) в воде
 - б) в жире
 - в) на жире
 - г) на сковороде
4. К каким блюдам относятся супы?
 - а) к сладким
 - б) первым
 - в) вторым
 - г) напиткам
5. Как классифицируют сложные супы по приготовлению?
 - а) заправочные, жидкие, густые
 - б) холодные, молочные, прозрачные
 - в) заправочные, протёртые, консоме
 - г) горячие, сладкие, молочные
6. Назовите ассортимент сложных заправочных супов:
 - а) рассольник домашний, суп картофельный, суп с крупой
 - б) борщ, щи зелёные, суп с макаронными изделиями
 - в) рассольник московский, борщ московский, солянка мясная
 - г) щи из капусты, рассольник домашний, суп молочный

7. Назовите ингредиенты сложного супа рассольник московский:
- а) крупа, картофель, свёкла
 - б) мясные копчёности, солёные огурцы, лук
 - в) свёкла, капуста, репа
 - г) капуста, солёные огурцы, морковь
8. Выберите правильный вариант ингредиентов супа-крема из тыквы:
- а) тыква, сливки, молоко
 - б) масло, лук, морковь
 - в) тыква, масло, картофель
 - г) лук, картофель, тыква
9. Какова консистенция сложных супов-кремов?
- а) густая
 - б) рассыпчатая
 - в) жидкая
 - г) кремообразная
10. Выберите правильный вариант ингредиентов сложного супа солянки мясной
- а) картофель, морковь, лук
 - б) мясной набор, солёные огурцы, маслины
 - в) крупа, капуста, солёные огурцы
 - г) картофель, солёные огурцы, мясной набор

Вариант 2

1. Варка осуществляется при температуре:
- а) 60°C
 - б) 180°C
 - в) 100°C
 - г) 220°C
2. Припускание продуктов производят:
- а) в небольшом количестве воды
 - б) на жире,
 - в) в жире
 - г) в воде
3. Для приготовления сложных соусов используют алкогольные напитки:
- а) водка, спирт, ром
 - б) текила, старка, шампанское
 - в) вино, бренди, коньяк
 - г) шампанское, пиво, водка
4. При приготовлении сложных блюд из отварных овощей, замороженные овощи предварительно:
- а) кладут в кипящую воду
 - б) моют
 - в) размораживают
 - г) нарезают
5. К сложным блюдам из отварных овощей подают
- а) соус красный, молочный,
 - б) паровой, мадера, майонез
 - в) маринад овощной, кетчуп, соус хрен
 - г) сметанный, грибной, польский
6. На растительном масле готовят:
- а) соус молочный, майонез, маринад
 - б) сметанный, томатный, южный

- в) майонез, винегрет,
 - г) голландский, сухарный
7. К сложным соусам относятся:
- а) голландский, икорный, бешамель
 - б) польский, сметанный, винегрет
 - в) сметанный, молочный, голландский
 - г) польский, красный, луковый
8. Для приготовления сложных блюд из тушёного мяса используют соусы:
- а) красный, луковый,
 - б) молочный, грибной
 - в) сметанный, винегрет
 - г) польский, сухарный
9. Для приготовления каких сложных соусов используют яйцо?
- а) маринад, майонез, красный,
 - б) польский, белый, паровой
 - в) молочный, томатный, грибной
 - г) голландский, польский, соус пулет
10. Томатный соус готовят на основе:
- а) красного основного
 - б) майонеза
 - в) белого основного
 - г) польского

Вариант 3

1. Для приготовления желе мясного, желатин предварительно:
- а) замачивают
 - б) жарят
 - в) варят
 - г) процеживают
2. Для приготовления шашлыка мясо предварительно:
- а) варят
 - б) замораживают
 - в) маринуют
 - г) бланшируют
3. Для маринования мяса используют:
- а) Муку, соль, лук
 - б) сахар, уксус, соль
 - в) уксус, лук, соль
 - г) лук, уксус, муку.
4. Для приготовления сложного соуса голландского используют:
- а) яйцо, сливки, масло
 - б) сливки, масло, муку
 - в) яйцо, молоко, муку
 - г) лук, муку, масло
5. Для приготовления сложного соуса пулет используют:
- а) морковь, лук, масло
 - б) яйцо, морковь, лук
 - в) мука, масло, сливки
 - г) вино, помидор, бульон
6. Для приготовления сложного соуса бешамель используют:
- а) муку, молоко, масло

- б) муку, морковь, бульон
 - в) лук, морковь, муку
 - г) бульон, муку, лук
7. Фуа гра это:
- а) овощ
 - б) печень уток и гусей
 - в) мясо
 - г) фрукт
8. Сложный соус бешамель готовят на:
- а) бульоне
 - б) сливочном масле
 - в) растительном масле
 - г) молоке
9. Какие гарниры рекомендуют к сложным блюдам из отварного мяса:
- а) овощи припущенные
 - б) отварные макароны
 - в) каши рассыпчатые
 - г) овощи жаренные
10. Выберите соус к мясу жаренному на открытом огне:
- а) соус хрен
 - б) соус белый основной
 - в) соус сметанный
 - г) соус южный

Вариант 4

1. По каким органолептическим показателям определяют готовность мяса:
- а) по запаху и вкусу
 - б) по цвету и запаху
 - в) по консистенции и цвету
 - г) по цвету и вкусу
2. Срок хранения сложных горячих супов:
- а) 24 часа
 - б) 2 часа
 - в) 8 часов
 - г) 6 часов
3. Способы украшений сложных блюд из мяса:
- а) сахарная пудра, сухари, паприка
 - б) зелень, овощи, сухари
 - в) соусы, зелень, овощи
 - г) паприка, сухари, овощи
4. Для жарения на вертеле тушки кур предварительно:
- а) варят
 - б) коптят
 - в) солят
 - г) маринуют
5. Температура подачи сложных горячих супов:
- а) 50-60°C
 - б) 40-50°C
 - в) 70-75°C
 - г) 10-12°C
6. Температура подачи сложных горячих блюд:

- а) 65-70°C
- б) 40-50°C
- в) 50-60°C
- г) 10-12°C

7. Сложные блюда из сыра крокеты:

- а) варят
- б) тушат
- в) жарят
- г) запекают

8. Фондю это блюдо из:

- а) сыра
- б) крупы
- в) овощей
- г) яиц

9. Для приготовления фондю сыр:

- а) жарят
- б) расплавляют
- в) запекают
- г) варят

10. Перед запеканием сложные блюда посыпают:

- а) сахаром
- б) солью
- в) сыром
- г) перцем

4. Требования к выставлению итоговой оценки по производственной практике (по профилю специальности)

Итоговая оценка по производственной практике (по профилю специальности) выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с требованиями организации, в которой проходила практика.

4.1. Форма аттестационного листа

(характеристика профессиональной деятельности студента во время производственной практике (по профилю специальности))

1. ФИО студента, № группы, специальность

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

3. Время проведения практики _____

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

5. Качество выполнения работ в соответствии с требованиями организации, в которой проходила практика

Дата

Подписи руководителя практики,
ответственного лица организации

5. Структура контрольно-оценочных материалов (КОМов) для экзамена (квалификационного)

5.1.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

код специальности 19.02.10

по специальности СПО Технология продукции общественного питания

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Общие компетенции:

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

5.2.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Инструкция (для всех вариантов)

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: плакатами, муляжами, стендами, нормативно-технологической документацией, образцами технологического оборудования, ПК с периферийными устройствами (монитором, принтером).

Максимальное время выполнения задания: 90 мин.

Перечень раздаточных и дополнительных материалов: пакет отраслевых стандартов, СанПиНы, каталоги технологического оборудования, калькуляторы.

Теоретические вопросы:

1. Методы, ассортимент и технология приготовления сложных пюреобразных супов. Используемые гарниры. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Организация производства. Методы сервировки, способы и температура подачи.
2. Методы, ассортимент и технология приготовления сложных прозрачных супов. Используемые гарниры. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Организация производства. Методы сервировки, способы и температура подачи.
3. Методы, ассортимент и технология приготовления сложных национальных супов. Используемые гарниры. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Организация производства. Методы сервировки, способы и температура подачи.
4. Методы, ассортимент и технология приготовления сложных горячих соусов на мясном бульоне. Сочетание с кулинарной продукцией. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Организация производства. Методы сервировки, способы и температура подачи.
5. Методы, ассортимент и технология приготовления сложных горячих яично-масляных соусов. Сочетание с кулинарной продукцией. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Организация производства. Методы сервировки, способы и температура подачи.
6. Методы, ассортимент и технология приготовления сложных горячих быстрых соусов. Сочетание с кулинарной продукцией. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Организация производства. Методы сервировки, способы и температура подачи.
7. Методы, ассортимент и технология приготовления сложных горячих жареных блюд из овощей. Варианты оформления. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Организация производства. Методы сервировки, способы и температура подачи.
8. Методы, ассортимент и технология приготовления сложных горячих запечённых блюд из овощей. Варианты оформления. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Организация производства. Методы сервировки, способы и температура подачи.
9. Методы, ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из грибов. Варианты оформления. Технологическое оборудование и производственный

инвентарь. Организация производства. Методы сервировки, способы и температура подачи.

10. Методы, ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из сыра. Варианты оформления. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Организация производства. Методы сервировки, способы и температура подачи.

11. Методы, ассортимент и технология приготовления сложных горячих отварных и припущенных блюд из рыбы. Варианты оформления. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Организация производства. Методы сервировки, способы и температура подачи.

12. Методы, ассортимент и технология приготовления сложных горячих жареных и запечённых блюд из рыбы. Варианты оформления. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Организация производства. Методы сервировки, способы и температура подачи.

13. Методы, ассортимент и технология приготовления сложных горячих отварных и припущенных блюд из мяса. Варианты оформления. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Организация производства. Методы сервировки, способы и температура подачи.

14. Методы, ассортимент и технология приготовления сложных горячих жареных и запеченных блюд из мяса. Варианты оформления. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Организация производства. Методы сервировки, способы и температура подачи.

15. Методы, ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из птицы. Варианты оформления. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Организация производства. Методы сервировки, способы и температура подачи.

Практические задания:

1. Разработать технологическую карту супа-пюре из птицы для кафе «Галерея вкуса» с выполнением необходимых сырьевых расчётов.

2. Выбрать и выполнить один из способов сервировки для подачи сложного горячего супа.

3. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления 25 порций прозрачного мясного бульона с фрикадельками для кафе-бара «Ермак».

4. Подобрать и подготовить к безопасной эксплуатации технологическое оборудование – профессиональный кухонный комбайн.

5. Разработать технологическую схему приготовления борща московского для кафе «Лушниковское».

6. Выполнить органолептическую оценку качества пищевого продукта – свёклы столовой.

7. Разработать технологическую карту соуса лукового с выполнением необходимых сырьевых расчётов.
8. Выполнить схему организации рабочего места в горячем цехе для производства сложной горячей соуса - лукового.
9. Разработать технологическую схему приготовления соуса голландского.
10. Подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления соуса голландского, заполнить таблицы.
11. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления 15 порций сырного соуса, масса порции - 25 г, для кафе «То самое кафе».
12. Выполнить схему организации рабочего места в горячем цехе для производства сложной горячей сырного соуса.
13. Разработать технико-технологическую карту картофельного хвороста с выполнением необходимых сырьевых расчётов.
14. Выполнить органолептическую оценку качества пищевого продукта – картофеля свежего продовольственного.
15. Разработать технологическую схему перца фаршированного для приготовления в кафе «Галерея вкуса».
16. Выполнить органолептическую оценку качества готовой продукции – картофельного рулета.
17. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления 50 порций грибов в сметанном соусе с картофелем для кафе «Встреч».
18. Выбрать и выполнить один из способов сервировки для подачи во время специального обслуживания грибов в сметанном соусе с картофелем.
19. Разработать технологическую карту пудинга творожного (сырного) с выполнением необходимых сырьевых расчётов для кафе «Встреч».
20. Подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления пудинга, заполнить таблицы.
21. Разработать технологическую схему приготовления судака фаршированного целиком.
22. Выполнить схему организации рабочего места в горячем цехе для производства горячей кулинарной продукции - судака фаршированного целиком.
23. Выполнить схему организации рабочего места в доготовочном цехе для производства сложного горячего блюда – шашлыка из рыбы.
24. Подобрать и подготовить к безопасной эксплуатации технологическое оборудование – электрическую плиту.

25. Разработать технико-технологическую карту котлет натуральных паровых из свиной корейки с выполнением необходимых сырьевых расчётов.
26. Подобрать и подготовить к безопасной эксплуатации технологическое оборудование – электромясорубку.
27. Разработать технологическую схему приготовления грудинки, фаршированной мясом и рисом.
28. Выбрать и выполнить один из способов сервировки для подачи сложного горячего блюда из мяса - грудинки, фаршированной мясом и рисом.
29. Подобрать столовую посуду и приборы для подачи утки, фаршированной картофелем и черносливом, разработать схему сервировки.
30. Выполнить органолептическую оценку качества основного продукта – чернослива (сухофрукта).

5.3.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Условия выполнения задания:

- место выполнения задания: учебный кабинет «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- используемое оборудование: ПК с периферийными устройствами (монитором, принтером).

Задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности.

Перечень билетов с теоретической и практической частью

Количество вариантов билетов для экзаменуемого – 20

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Оборудование: компьютер, калькулятор

Источники информации для обучающегося:

Нормативные правовые акты

- ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с.[Электронный ресурс].-<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с.[Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - М.: Стандартинформ, 2014.- 16 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014.-11с. [Электронный ресурс].-<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.- 15 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: Стандартинформ, 2014. -15 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014. -14 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014. -11 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - М.: Стандартинформ, 2014. -28 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015. -15 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – М. Стандартинформ, 2014. - 20 с. [Электронный ресурс].-<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- Правила оказания услуг общественного питания (постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года №1036 с изм. и дополнениями) [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, - Ч. 1-8.1996-2009.

III 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

«Освоен» выставляется обучающемуся, если обучающийся:

- владеет терминологией по темам профессионального модуля;
- демонстрирует знания по изученным темам профессионального модуля, обосновывает свои суждения;
- находит свои примеры к анализируемым технологическим явлениям;
- умеет правильно интерпретировать конкретные проявления производственной деятельности;
- использует полученные знания применительно к современному материалу;
- умеет составлять схему организации рабочего места;
- анализирует технологии производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

«Не освоен» выставляется обучающемуся, если обучающийся:

- демонстрирует частичные знания по темам профессионального модуля;

- находит свои примеры к анализируемым профессиональным ситуациям;
- не использует полученные знания применительно к современному материалу.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал нормативной и учебной литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приёмами выполнения практических задач.

Оценка "хорошо" выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка "удовлетворительно" выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующему профессиональному модулю.